

## **LES ENTREES**

HUITRE ET COUTEAU EN GELEE TOURBEE,  
TARTINE D'HIVER, NUAGE AU CAFE 44 €

TRANCHE DE FOIE GRAS CHAUD, POMMES ACIDES  
ET RAPE DE POIVRE TIMUT 44 €

SAUMON D'ECOSSE MI-CUIT,  
EFFEUILLE DE RADIS RED-MEAT ET SOUR CREAM 40€

## **LES POISSONS**

HOMARD BLEU ACIDULE, CREME DE POTIMARRON,  
JUS DE TETE LEGEREMENT FUME 80 €

SAINT-JACQUES FRAÎCHES  
ET TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM  
'COMME UN ŒUF A LA NEIGE' 70 €

OMBLE CHEVALIER DES CEVENNES  
DANS LA CIRE D'ABEILLE,  
BEURRE CITRON, ARTICHAUT FRIT 70 €

## **LES VIANDES**

RIS ET PALERON DE VEAU DE NEUF HEURES,  
ALIGOT ET CHOU-FLEUR FRIT 70 €

PIGEON DE PIERRE-EUDES QUINTART AU CHOU VERT,  
LA CUISSE CONFITE EN PASTILLA 70€

BŒUF WAGYU BLACKMORE CUIT AU FEU DE BOIS,  
CELERI BOULE EN CROUTE DE SEL  
(temps de préparation 45 mn) 90 €

## **LES DESSERTS**

CREME BRULEE CHOCO REGLISSE RAFRAICHIE D'UN SORBET PASSION  
ET POUDDRE DE LIVECHE 26 €

MATEFAIM D'ANANAS FRAIS FLAMBE AU WHISKY,  
GLACE VANILLE DE MADAGASCAR 23 €

SOUFFLE CHAUD A LA PISTACHE,  
CREME GLACEE PISTACHE ET GUIMAUVE VAPOREUSE 23 €

MISES EN BOUCHE

-----

TRANCHE DE FOIE GRAS CHAUD, POMMES ACIDES  
ET RAPE DE POIVRE TIMUT

-

SAUMON D'ECOSSE MI-CUIT,  
EFFEUILLE DE RADIS RED-MEAT ET SOUR CREAM

-----

HOMARD BLEU ACIDULE, CREME DE POTIMARRON,  
JUS DE TETE LEGEREMENT FUME

-

SAINT-JACQUES FRAÎCHES ET TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM  
'COMME UN ŒUF A LA NEIGE'

-----

CAILLE MARINEE A LA BIÈRE AMBRÉE DE SAINT-JUST,  
SALSIFI BLANC ET LA CUISSE CONFITE

-

RIS ET PALERON DE VEAU DE NEUF HEURES,  
ALIGOT ET CHOU-FLEUR FRIT

-----

AVANT-DESSERT

-----

SOUFFLE CHAUD A LA PISTACHE,  
CREME GLACEE PISTACHE ET GUIMAUVE VAPOREUSE

-

MATEFAIM D'ANANAS FRAIS FLAMBE AU WHISKY,  
GLACE VANILLE DE MADAGASCAR

-----

MIGNARDISES

**98 € / ENTREE, PLAT, FROMAGES ET DESSERTS**  
**126 € / ENTREE, 2 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS**

**DEJEUNER D' AFFAIRES 50 €**  
**du Mardi au Vendredi**  
**(sauf jours fériés)**  
**avec mises en bouche, plat et café gourmand**

MISES EN BOUCHE

---

HUITRE ET COUTEAU EN GELEE TOURBEE,  
TARTINE D'HIVER, NUAGE AU CAFE

---

TRANCHE DE FOIE GRAS CHAUD, POMMES ACIDES  
ET RAPE DE POIVRE TIMUT

---

SAINT-JACQUES FRAÎCHES  
ET TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM  
'COMME UN ŒUF A LA NEIGE'

---

OMBLE CHEVALIER DES CEVENNES  
DANS LA CIRE D'ABEILLE,  
BEURRE CITRON, ARTICHAUT FRIT

---

BŒUF WAGYU BLACKMORE CUIT AU FEU DE BOIS,  
CELERI BOULE EN CROUTE DE SEL

---

AVANT-DESSERT

---

CREME BRULEE CHOCO REGLISSE  
RAFRAICHIE D'UN SORBET PASSION  
ET POUDRE DE LIVECHE

---

MIGNARDISES

**146 € / 4 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS**  
**225 € / ACCORD METS & VINS**

**163 € / 5 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS**  
**255 € / ACCORD METS & VINS**

**Pour l'ensemble des convives.**  
**Ils peuvent se combiner sur la même table.**