

MISES EN BOUCHE

-----

CHAIR DE TOURTEAU MONOCHROME,  
KIWI, AVOCAT, CONCOMBRE,  
ECUME A LA VERVEINE

-

FOIE GRAS POELE, POMMES ACIDES,  
RAPE DE POIVRE TIMUT

-----

RAGOÛT DE COQUILLAGES ET SHIITAKES  
PARFUME A LA CITRONNELLE ET GINGEMBRE FRAIS  
REHAUSSE D'UNE HOLLANDAISE AU SIPHON

-

DENTELLES DE SAINT-PIERRE DE LIGNE,  
EMINCES DE CEPES FRAIS  
CONDIMENTES D'UNE HUILE DE COLZA GRILLE

-----

AGNEAU ALLAITON D'AVEYRON  
ET JEUNES CAROTTES ACIDULEES, RAPE DE FROMAGES FRAIS

-

PIGEON DE PIERRE-EUDES QUINTART  
SERVI EN BROCHETTE, RHUBARBE ET HIBISCUS,  
LA CUISSE CONFITE EN PASTILLA

-----

AVANT-DESSERT

-----

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

-

MATEFAIM AUX FIGUES, SORBET AMANDE,  
INFUSION FROIDE AU THYM

-----

MIGNARDISES

**100 € / 1 ENTREE, 1 PLAT, FROMAGES ET DESSERTS**  
**130 € / 1 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

---

RAVIOLES DE POTIMARRON,  
CAVIAR DAURENKI ET ALGUES KOMBU

---

FOIE GRAS POELE, POMMES ACIDES,  
RAPE DE POIVRE TIMUT

---

RAGOÛT DE COQUILLAGES ET SHIITAKES  
PARFUME A LA CITRONNELLE ET GINGEMBRE FRAIS  
REHAUSSE D'UNE HOLLANDAISE AU SIPHON

---

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

---

BŒUF WAGYU CUIT AU FEU DE BOIS,  
OIGNON DOUX DES CEVENNES EN CROUTE DE SEL

---

AVANT-DESSERT

---

GROSSE TRUFFE CHOCOLAT NOIR 'KACINKOA 85%',  
SACRISTAIN ET SORBET CASSIS

---

MIGNARDISES

**150 € / 4 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS**  
**235 € / ACCORD METS & VINS**

**170 € / 5 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS**  
**270 € / ACCORD METS & VINS**

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

## **LES ENTREES**

FOIE GRAS POELE, POMMES ACIDES,  
RAPE DE POIVRE TIMUT 50 €

CHAIR DE TOURTEAU MONOCHROME,  
KIWI, AVOCAT, CONCOMBRE,  
ECUME A LA VERVEINE 50 €

RAVIOLES DE POTIMARRON,  
CAVIAR DAURENKI ET ALGUES KOMBU 50 €

## **LES POISSONS**

RAGOÛT DE COQUILLAGES ET SHIITAKES  
PARFUME A LA CITRONNELLE ET GINGEMBRE FRAIS  
REHAUSSE D'UNE HOLLANDAISE AU SIPHON 65 €

DENTELLES DE SAINT-PIERRE DE LIGNE,  
EMINCES DE CEPES FRAIS  
CONDIMENTES D'UNE HUILE DE COLZA GRILLE 70 €

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

## **LES VIANDES**

PIGEON DE PIERRE-EUDES QUINTART  
SERVI EN BROCHETTE, RHUBARBE ET HIBISCUS,  
LA CUISSE CONFITE EN PASTILLA 70 €

AGNEAU ALLAITON D'AVEYRON  
ET JEUNES CAROTTES ACIDULEES,  
RAPE DE FROMAGES FRAIS 70 €

BŒUF WAGYU CUIT AU FEU DE BOIS,  
OIGNON DOUX DES CEVENNES EN CROUTE DE SEL  
(Temps de préparation 45 mn) 90 €

## **LES DESSERTS**

GROSSE TRUFFE CHOCOLAT NOIR 'KACINKOA' 85%,  
SACRISTAIN ET SORBET CASSIS 27 €

MATEFAIM AUX FIGUES, SORBET AMANDE,  
INFUSION FROIDE AU THYM 25 €

SOUFFLE CHAUD A LA PISTACHE,  
CREME GLACEE PISTACHE ET GUIMAUVE VAPOREUSE 25 €