

MISES EN BOUCHE

POULPE DE ROCHE RÔTI,
HARICOTS VERTS ET PAMPLEMOUSSE BRÛLE,
TERRINE DE TOMATE ET PASTEQUE
ARROSEE D'UNE EAU DE TOMATE CRYO

-

FOIE GRAS POELE, MELON ANISE
ET RAPE DE FEVE DE TONKA

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

-

LIEU JAUNE DE LIGNE CUIT A BASSE TEMPERATURE,
NAVET NOUVEAU AILLE, BOUILLON DE LAIT DE COCO

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

-

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

AVANT-DESSERT

FRAISE SERVIE ENTIERE ACCOMPAGNEE D'UN THE FRAISE,
SORBET CITRON AMER

-

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

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

FOIE GRAS POÊLE, MELON ANISE
ET RAPE DE FEVE DE TONKA

RAGOÛT DE COQUILLAGES ET SHITAKES
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 DE TREVoux 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

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

POULPE DE ROCHE RÔTI,
HARICOTS VERTS & PAMPLEMOUSSE BRÛLE,
TERRINE DE TOMATE ET PASTEQUE
ARROSEE D'UNE EAU DE TOMATE CRYO 45 €

FOIE GRAS POELE, MELON ANISE
ET RAPE DE FEVE DE TONKA 45 €

LES POISSONS

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

LIEU JAUNE DE LIGNE CUIT A BASSE TEMPERATURE,
NAVET NOUVEAU AILLE, BOUILLON DE LAIT DE COCO 65 €

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 DE TREVoux 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 €

FRAISE SERVIE ENTIERE ACCOMPAGNEE D'UN THE FRAISE,
SORBET CITRON AMER 25 €