

L'Agitateur de papilles

La mise en bouche
L'œuf parfait, crème de foie gras,
pop corn, noisettes et truffes

La langoustine et la gambas, risotto de topinambour et salicorne
Vallée du Rhône, Cairanne, « Haut Coustias », Domaine Oratoire St Martin 2016 (vin blanc) (10cl)

Bar de la Cotinière, infusion de champignon
et écume d'herbes
Languedoc-Roussillon, Coteaux du Languedoc, Château de Cazeneuve, 2015 (vin blanc) (10cl)

La ballottine de volaille et ris de veau,
pulpe de pomme de terre et nem
Vallée du Rhône, Vacqueyras, Les 2 monardes, Domaine de la Monardière 2016 (vin rouge) (10cl)

Le pré-dessert

Dessert à choisir sur la carte en début de repas

Les mignardises

Le menu hors boisson 85€ :
Supplément 35€ en accords mets et vins (les 3 vins)

Ce menu est servi le soir, le week-end et les jours fériés
ou le midi en semaine sur réservation



Menu Signature 69€ (Ce menu est décomposable)

Foie gras poêlé au citron et miel de ronce de chez M. et Mme Fedon, pulpe de châtaigne 27€

Le ris de veau roti au sautoir, nem et pulpe de légumes oubliés 34€

Dessert à choisir sur la carte en début de repas



Les fromages 12€
Le chariot de fromages sélectionnés

Dessert à choisir en début de repas 15€
(Nos desserts nécessitent un temps de préparation)

- Le chou mangue/passion
- Tarte sablée au chocolat au lait, amandes et agrumes
- Le chocolat caramel salé et cacahuètes, glace vanille
- La forêt noire, version limousine
- La tarte aux pommes revisitée

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE
Le Chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire

*Supplément
truffe : 10€*
**Pour un accord
parfait, le Chef se
donne le droit de
modifier légèrement
votre plat**

LES PRODUITS ONT DU TALENT 49€

(Le menu est décomposable)

Les entrées 26€

Tarte fine au foie gras et au vin rouge
ou

Saint-Jacques snackées, pulpe de pomme de terre truffée, sauce porto et beurre végétal

Les plats 28€

Le « Skrei » de Norvège, dit le cabillaud haute couture, épinards, salicornes, champignons et sauce huître
ou

Magret de canard aux épices, comme un mendiant, houmous et samoussa

Chariot de fromages régionaux

ou

Dessert à choisir sur la carte en début de repas



...Nous découvrir...

Entrées, plats et desserts de saison

33 €

LA PATIENCE

LES ENTREES

- Lentilles vertes, crémeux de foie gras et petit salé
- Pain moelleux de lieu, crème de langoustine, pulpe de céleri

LES PLATS

- Poisson du marché, écume d'herbes, palets de pomme de terre, champignons et moules farcies
- La joue de bœuf aux carottes plurielles

LE PRE-DESSERT

LES DESSERTS

- Assiette de fromages
- La tarte aux pommes revisitée
- Le chou mangue/passion

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE
Le chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire
Ce menu est servi le soir et le week-end