

Menu de Saison

Entrées

Tempura de gambas sauvages, émincé de cannelloni de radis noir au mélange exotique, sauce tartare aux kumquats

Velouté de topinambour, noix de Saint-Jacques juste saisies, noisettes torréfiées, crème montée à la truffe

Crème brûlée au foie gras de canard, figes rôties, mini-navette toastée

Tarte fine aux oignons confits des Cévennes, poêlée de champignons des bois, œuf parfait, jus corsé à la truffe

Plats

Rôti de lotte planché aux fruits de l'olivier, frites de polenta, pois gourmand au citron confit au sel, émulsion de chorizo doux

Déclinaison autour du cabillaud, purée et billes de patate douce, émulsion d'ail noir

Rôti d'agneau snacké, ragout de fèves et champignons des sous-bois, croquettes d'ail rose, jus à la marjolaine

Pot au feu de paleron de bœuf Angus, joue de bœuf et os à moelle aux légumes de saison

Desserts - A commander en début de repas

Le Délice des îles au blanc-manger exotique
(Blanc-manger vanille, nappage 'esquimau', brunoise exotique, tuile amande-coco)

La Douceur aux marrons, parfum de menthe & vanille
(Entremet, biscuit dacquoise, ganache montée à la vanille et aux marrons)

Le Sabayon aux agrumes
(Suprême d'agrumes, crémeux citron, crumble, meringue et sabayon)

Mi-cuit au chocolat 70%, crème anglaise à la pistache

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

38 €

Entrée - Plat - Dessert

49 €

Nos Incontournables



Le Caviar servi sur glace et ses mini blinis	
- 10 gr	28 €
- 30 gr	79 €
Les Huitres de Camargue n°3 (6 pièces), pain de seigle, beurre demi-sel	18 €
La Soupe de poisson comme il se doit avec sa rouille et ses croutons	18 €
L'Incontournable Homard bleu de Bretagne au beurre de corail	45 €
Le Tournedos de bœuf cuit au sautoir, écrasé de pommes de terre à la truffe	34 €
Les Tagliatelles fraîches du Chef	26 €
L'Assiette de fromages	12 €
Le Café ou le thé gourmand et ses douceurs	13 €