
À la carte
LES ENTREES



LE FOIE GRAS	32€
<i>Foie gras de canard en gelée, rhubarbe et fleur de Sureau Copeaux de magret fumé, sablé torréfié</i>	
LA SARDINE	27€
<i>Sardine fumée façon sashimi et huile de curry Crèmeux de chou-fleur, pomme verte et coriandre</i>	
LA TÊTE DE VEAU	25€
<i>Croustillant de tête de veau aux épices Bavarois d'huître et sorbet « Gribiche »</i>	
LES GAMBAS	37€
<i>Carpaccio de gambas et mousse de petit pois en maki Amande, fleur d'oranger et pousses de chez Rudy Bastelica</i>	

À la carte
LES PLATS



LE COCHON	40€
<i>Cochon de l'Aveyron « Capelin » rôti, pesto d'ail des ours Aubergine confite au Vandouvan et pommes de terre fumées</i>	
LA VOLAILLE FERMIERE	43€
<i>Volaille fermière et homard au Château Chalon Fricassée de jeunes légumes, crèmeux d'épeautre</i>	
LA LOTTE	45€
<i>Lotte rôtie, raviole d'herbes fraîches, tomate et oignon nouveau Nage « gingembre/cardamome » légèrement crémée</i>	
LE ROUGET	38€
<i>Filet de rouget cuit à la plancha, jus d'arête corsé Courgette marinée et confite, huile de crustacés et riz grillé</i>	

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU APAR **T**

48€

AMUSE-BOUCHE

LA TÊTE DE VEAU
*Croustillant de tête de veau aux épices
Bavarois d'huître et sorbet « Gribiche »*

LE COCHON
*Cochon de l'Aveyron « Capelin » rôti, pesto d'ail des ours
Aubergine confite au Vandouvan et pommes de terre fumées*

LE FROMAGE (supplément **7€**)
*Ricotta « maison », citron confit, olives noires et tomate confite
Huile de basilic et chips de pain aux céréales*

PRE DESSERT

LA CERISE
*Tube croustillant aux dragées, cerise confite au balsamique
Émulsion amaretto et sorbet au fromage blanc*



ACCORD MENU APAR **T**
2 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

24€

Prix net, service compris
Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU HARMONIE

68€

AMUSE-BOUCHE

LE FOIE GRAS

*Foie gras de canard en gelée, rhubarbe et fleur de Sureau
Copeaux de magret fumé, sablé torréfié*

LA LOTTE

*Lotte rôtie, raviole d'herbes fraîches, tomate et oignon nouveau
Nage « gingembre/cardamome » légèrement crémée*

LA VOLAILLE FERMIERE

*Volaille fermière et homard au Château Chalon
Fricassée de jeunes légumes*

LE FROMAGE (supplément **7€**)

*Ricotta « maison », citron confit, olives noires et tomate confite
Huile de basilic et chips de pain aux céréales*

PRE DESSERT

LE CHOCOLAT

*Gelée chocolat « Mandjari » et poivron rouge en fine tartelette
Namelaka au piment d'Espelette, sorbet Paxaran*



ACCORD MENU HARMONIE

3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

29€

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU DE GUSTATION

88€

LA SARDINE

*Sardine fumée façon sashimi et huile de curry
Crèmeux de chou-fleur, pomme verte et coriandre*

LE FOIE GRAS

*Foie gras de canard en gelée, rhubarbe et fleur de Sureau
Copeaux de magret fumé, sablé torréfié*

LES GAMBAS

*Carpaccio de gambas et mousse de petit pois en maki
Amande, fleur d'oranger et pousses de chez Rudy Bastelica*

LE ROUGET

*Filet de rouget cuit à la plancha, jus d'arête corsé
Courgette marinée et confite, huile de crustacé et riz grillé*

LA VOLAILLE FERMIERE

*Volaille fermière et homard au Château Chalon
Fricassée de jeunes légumes*

LE FROMAGE

*Ricotta « maison », citron confit, olives noires et tomate confite
Huile de basilic et chips de pain aux céréales*

LA FRAISE

*Fraise Mara des bois, crèmeux de chocolat blanc au lait fermenté
Amande torréfiée, glace au poivre Cubèbe*



ACCORD MENU DE GUSTATION

4 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

35€

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

À la carte
LES DESSERTS



LA CERISE 14€
*Tube croustillant aux dragées, cerise confite au balsamique
Émulsion amaretto et sorbet au fromage blanc*

LE CHOCOLAT 16€
*Gelée chocolat « Mandjari » et poivron rouge en fine tartelette
Namelaka au piment d'Espelette, sorbet Paxaran*

LE CITRON 14€
*Fine tuile croquante « citron/vanille »
Crème légère au limoncello et glace Tagette*

LA FRAISE 15€
*Fraise Mara des bois, crémeux de chocolat blanc au lait fermenté
Amande torréfiée, glace au poivre Cubèbe*

LE FROMAGE 14€
*Ricotta « maison », citron confit, olives noires et tomate confite
Huile de basilic et chips de pain aux céréales*

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément