
À la carte
LES ENTREES



LE FOIE GRAS	32€
<i>Compression de foie gras et bœuf « Aubrac » mariné Crèmeux d'oignons doux, copeaux de légumes, sorbet Oxalys</i>	
LA TOMATE	25€
<i>Tomate confite aux aromates, cœur de cabillaud tiédi Émulsion à la verveine, chips de riz croustillant</i>	
LE HOMARD	37€
<i>Homard bleu rôti en cocotte, bisque au château Chalon Fricassée de petits légumes de chez Rudy Bastelica</i>	
LE CELERI	27€
<i>Crèmeux et copeaux de céleri, espuma « pomme/cerfeuil » Grattons de ris de veau poêlés, pomme au vinaigre de cidre</i>	

À la carte
LES PLATS



LE MERLU	38€
<i>Filet de merlu snacké, bouillon « coco/gingembre » Mousseline de petits pois, shitaké et shimeji en fricassée</i>	
LE ROUGET	45€
<i>Filet de rouget à la plancha, Bayaldi d'aubergine au paprika fumé Sorbet curcuma, condiments « bergamote/miso blanc »</i>	
LE VEAU	43€
<i>Entrecôte de veau de l'Aveyron rôtie, celtuce et girolles acidulées, Vinaigrette truffée, tartare, œufs de caille et noisette</i>	
LE PIGEON	40€
<i>Pigeon rôti et cuisse confite, pulpe de coriandre en aigre doux Artichaut poivrade en beignet, tomate épicée et houmous</i>	

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU APAR **T**

50€

AMUSE-BOUCHE

LA TOMATE

*Tomate confite aux aromates, cœur de cabillaud tiédi
Émulsion à la verveine, chips de riz croustillant*

LE MERLU

*Filet de merlu snacké, bouillon « coco/gingembre »
Mousseline de petits pois, shitaké et shimeji en fricassée*

LE FROMAGE (supplément **7€**)

*Fromage de chèvre « Gatine » de chez Xavier
Marmelade d'abricot, vanille et fleur de sel*

PRE DESSERT

LA PÊCHE

*Pêche et thym frais en gelée, marmelade vanillée
Biscuit moelleux aux olives noires, parfait glacé au lait d'amande*



ACCORD MENU APAR **T**

26€

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

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU **HARMONIE**

70€

AMUSE-BOUCHE

LE CELERI

*Crémeux et copeaux de céleri, espuma « pomme/cerfeuil »
Grattons de ris de veau poêlés, pomme au vinaigre de cidre*

LE ROUGET

*Filet de rouget à la plancha, Bayaldi d'aubergine au paprika fumé
Sorbet curcuma, condiments « bergamote/miso blanc »*

LE PIGEON

*Pigeon rôti et cuisse confite, pulpe de coriandre en aigre doux
Artichaut poivrade en beignet, tomate épicée et houmous*

LE FROMAGE (**supplément 7€**)

*Fromage de chèvre « Gatine » de chez Xavier
Marmelade d'abricot, vanille et fleur de sel*

PRE DESSERT

LE CHOCOLAT

*Ganache chocolat Caraïbes et menthe
Sorbet aux herbes fraîches, sablé cacao à la fleur de sel*



ACCORD MENU **HARMONIE**

31€

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

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU DE GUSTATION

95€

LA TOMATE

*Tomate confite aux aromates, cœur de cabillaud tiédi
Émulsion à la verveine, chips de riz croustillant*

LE FOIE GRAS

*Compression de foie gras et bœuf « Aubrac » mariné
Crèmeux d'oignons doux, copeaux de légumes, sorbet Oxalys*

LE HOMARD

*Homard bleu rôti en cocotte, bisque au château Chalon
Fricassée de petits légumes de chez Rudy Bastelica*

LE ROUGET

*Filet de rouget à la plancha, Bayaldi d'aubergine au paprika fumé
Sorbet curcuma, condiments « bergamote/miso blanc »*

LE VEAU

*Entrecôte de veau de l'Aveyron rôtie, celtuce et girolles acidulées,
Vinaigrette truffée, tartare, œufs de caille et noisette*

LE FROMAGE

*Fromage de chèvre « Gatine » de chez Xavier
Marmelade d'abricot, vanille et fleur de sel*

LA FRAISE ET LA RHUBARBE

*Fraise Gariguet et rhubarbe en marmelade, quinoa croustillant
Crème prise au poivre verveine, sorbet « framboise/myrtille »*



ACCORD MENU DE GUSTATION

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

37€

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

À la carte
LES DESSERTS



LE CITRON	14€
<i>Crèmeux et marmelade au citron, tuile gavotte Crème glacée au wasabi et espuma tagette</i>	
LE CHOCOLAT	16€
<i>Ganache chocolat Caraïbes et menthe Sorbet aux herbes fraîches, sablé cacao à la fleur de sel</i>	
LA PÊCHE	14€
<i>Pêche et thym frais en gelée, marmelade vanillée Biscuit moelleux aux olives noires, parfait glacé à l'amande</i>	
LA FRAISE ET LA RHUBARBE	15€
<i>Fraise Gariguettes et rhubarbe en marmelade, quinoa croustillant Crème prise au poivre verveine, sorbet « framboise/myrtille »</i>	
LE FROMAGE	14€
<i>Fromage de chèvre « Gatine » de chez Xavier Marmelade d'abricot, vanille et fleur de sel</i>	

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément