

---

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>	
LA DORADE SÉBASTE	45€
<i>Filet de dorade à la plancha, Bayaldi d'aubergine au paprika 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 FRAISE ET LA RHUBARBE

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



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*

LA DORADE SÉBASTE

*Filet de dorade à la plancha, Bayaldi d'aubergine au paprika  
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, marmelade de framboise  
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  
Crémeux 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*

LA DORADE SÉBASTE

*Filet de dorade à la plancha, Bayaldi d'aubergine au paprika  
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 PÊCHE

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



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

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément