

---

À la carte  
**LES ENTREES**



<b>LA TOMATE</b>	29€
<i>Tomate farcie et chair de tourteau, crème de riz Sorbet au vinaigre de riz, sel de tomate et corail</i>	
<b>LE SAUMON</b>	31€
<i>Saumon mariné aux algues, mayonnaise allégée au wasabi Cèleri branche au gingembre confit, chips de tapioca et nori</i>	
<b>LA MORILLE ET LE FOIE GRAS</b>	33€
<i>Morilles au foie gras, fine purée d'épinards Espuma de morilles, gel café, sarrasin soufflé</i>	

---

À la carte  
**LES PLATS**



<b>LE THON</b>	40€
<i>Thon en viennoise d'échalote confite au ponzou Houmous au sésame et crème soja</i>	
<b>LE HOMARD ET LA VOLAILLE</b>	45€
<i>Homard rôti et volaille fermière, sauce au Château Chalon Fricassée de légumes de chez Rudy, crémeux de frégola sarda</i>	
<b>LE BŒUF</b>	42€
<i>Faux filet de bœuf de l'Aveyron au capucin « lard/romarin » Pommes de terre « citron/câpre », aubergines et anchois</i>	

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

À la carte  
**LES DESSERTS**



LA FRAISE ET LA RHUBARBE 14€  
*Sablé aux graines de fenouil, crème légère et meringue  
Rhubarbe confite et fraise Gariguettes, sorbet « fraise/rhubarbe »*

LE CHOCOLAT 16€  
*Ganache chocolat « Guanaja » et namelaka chocolat blanc  
Sauce émulsionnée et sorbet au foin, tuile muscovado*

LE MIEL ET L'ABRICOT 15€  
*Marmelade d'abricots et mousse au yaourt fermier  
Sablé au pollen, tuile et crème glacée au miel*

LE CHÈVRE 14€  
*Anneau de Vic Bilh en panna cotta, crémeux « fleur de sel »  
Crumble céréales, gel d'olive et basilic*

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

*Les*  
**MENUS**

**MENU APAR**

**50€**

**(VALABLE UNIQUEMENT LE SOIR)**

Un menu en mouvement selon les saisons et l'inspiration du  
Chef !

CE MENU SE COMPOSE DE :

Un amuse-bouche

Une entrée

Un plat

Un prédessert

Un dessert



**ACCORD MENU APAR**

**28€**

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

LA TOMATE

*Tomate farcie et chair de tourteau, crème de riz  
Sorbet au vinaigre de riz, sel de tomate et corail*

LE THON

*Thon en viennoise d'échalote confite au ponzou  
Houmous au sésame et crème soja*

LE BŒUF

*Faux filet de bœuf de l'Aveyron au capucin « lard/romarin »  
Pommes de terre « citron/câpre », aubergines et anchois*

LE CHÈVRE (supplément 7€)

*Anneau de Vic Bilh en panna cotta, crémeux « fleur de sel »  
Crumble céréales, gel d'olive et basilic*

PRE DESSERT

LA FRAISE ET LA RHUBARBE

*Sablé aux graines de fenouil, crème légère et meringue  
Rhubarbe confite et fraise Gariguettes, sorbet « fraise/rhubarbe »*



**ACCORD MENU HARMONIE**

**35€**

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 DEGUSTATION**

**95€**

LE SAUMON

*Saumon mariné aux algues, mayonnaise allégée au wasabi  
Cèleri branche au gingembre confit, chips de tapioca et nori*

LA TOMATE

*Tomate farcie et chair de tourteau, crème de riz  
Sorbet au vinaigre de riz, sel de tomate et corail*

LA MORILLE ET LE FOIE GRAS

*Morille au foie gras, fine purée d'épinards  
Espuma de morilles, gel café, sarrasin soufflé*

LE THON

*Thon en viennoise d'échalote confite au ponzou  
Houmous au sésame et crème soja*

LE HOMARD ET LA VOLAILLE

*Homard rôti et volaille fermière, sauce au Château Chalon  
Fricassée de légumes de chez Rudy*

LE CHÈVRE

*Anneau de Vic Bilh en panna cotta, crémeux « fleur de sel »  
Crumble céréales, gel d'olive et basilic*

LE MIEL ET L'ABRICOT

*Marmelade d'abricots et mousse au yaourt fermier  
Sablé au pollen, tuile et crème glacée au miel*



**ACCORD MENU DEGUSTATION**

**45€**

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

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément