

La Carte

Menu Découverte au prix de 85 €

Pour commencer,

Caille farcie au foie gras, airelles et pain d'épices 26€

Oursins et mascarpone à la truffe 38€

Beignet de foie gras de canard caramélisé au Porto 32€

Damier de coquilles Saint-Jacques aux truffes et poireaux 29€

Tartare de loup de mer au caviar, blinis et crème fraîche 33€

Pour suivre,

La recette du marché : selon arrivage et au cours du jour ...

Macaronis de grosses langoustines, jus du crustacé 49€

Turban de sole demi-deuil aux potimarrons, suc de poulet rôti 44€

Turbot de pêche aux oignons des Cévennes épicés, au fenouil et au goût exotique 45€

Suprême de pigeon et foie gras au chou à la vapeur, truffes 47€

Cœur de filet de bœuf, grillade de foie gras, endives caramélisées et jus corsé 48€

Ris de veau en croûte de noix, velouté de céleri rave truffés 46€

Pour finir 19€

Terrine de Roquefort « Papillon » aux noix et abricots

Croquant de riz moelleux aux fruits secs, sauce Suzette

Soufflé au chocolat grand cru « île de java », glace vanille et Chantilly

Pastilla de poires Williamine, confiture de Chiroubles aux épices

Blanc-manger au lait de coco, ananas et grog exotique

New-York cheese-cake soufflé, sorbet fromage blanc et coulis

Caramel laitier glacé, pommes en marmelade, une touche salée

Menu Citrus Etoile au prix de 49€

Rémoulade de foie gras de canard au Porto

Saumon d'Écosse tranché épais comme le hareng « version originale »

Œuf de poule tiède mollet cressonnière et caviar de saumon

∞

Dos de cabillaud, cuit à la vapeur ricotta aux herbes fraîches et à la Niçoise

Joue de bœuf en daube aux olives noires, fleurs de câpres et petits légumes

Volaille rôtie en peau de noix, salade de céleri rave et mousseline

∞

Au choix les desserts de la carte