

La Carte

Pour commencer,

- Asperges vertes tièdes, velouté de jaunes d'œufs et caviar de saumon 19€
Caille farcie au foie gras tiède servie avec un bouillon de châtaignes aux truffes 22€
Beignet de foie gras de canard caramélisé au Porto 29€
Ravioli de foie gras de canard, trompettes de la mort et jus de daube 23€
Tartare de loup de mer aux asperges blanches à la menthe fraîche 26€
Damier de coquilles Saint-Jacques aux truffes et poireaux 29€

Pour suivre,

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

- Turban de sole demi-deuil aux potimarrons, suc de poulet rôti 34€
Pièce de cabillaud à la plancha, mousseline de basilic, tomates grappes 29€
Turbot de pêche aux oignons des Cévennes épicés, au fenouil et au goût exotique 45€
Carré d'agneau, ravioli de maïs et petit pois, menthe, jus de rôti 39€
Fricassée de ris et rognon de veau, petits légumes et une vraie purée 28€
Suprême de pigeon et foie gras au chou à la vapeur, truffes 47€

Pour finir 15€

- Terrine de Roquefort « Papillon » aux noix et abricots
Croquant de riz moelleux aux fruits secs, glace riz au lait, sauce Suzette
Soufflé au chocolat grand cru « Ile 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, coulis de fruit rouge
Caramel laitier glacé, pommes en marmelade, une touche salée

Menu Citrus Etoile 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, petit farci à la Niçoise et miel aux aromates
Joue de bœuf en daube aux olives noires et petits légumes
Volaille rôtie en peau de noix, salade de céleri-rave et mousseline

Au choix les desserts de la carte