

La Carte

Pour commencer,

- Asperges vertes tiède, velouté de jaunes d'œufs et caviar de saumon 19€
Caille farcie de 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 et jus de rôtie 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€

- Ferrine de Roquefort « Papillon » aux noix et abricots
Croquant de riz moelleux aux fruits secs, 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 et coulis
Caramel laitier glacé, pommes en marmelade, une touche salée

Menu Découverte, boissons comprises 69€

Damier de coquilles saint-jacques aux truffes et poireaux

Coupe de champagne

Caille farcie de foie gras tiède servie avec un velouté de châtaignes

Chablis, domaine William Fèvre

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

Beaune, domaine Bouchard

Ferrine de roquefort « Papillon » aux noix et abricots

Caramel laitier glacé, pommes en marmelade, une touche salée

Café et mignardises

Menu Carte Blanche 85€