



La Rencontre

Une ballade dans notre univers de saveurs...

*Maquereau de Méditerranée fumé
et mariné cuisiné au vin blanc*

OU

*La Tarte fine aux oignons doux des Cévennes rôtis,
Noisette, sabayon au comté et vin Jaune du Jura*

-

*Le Moelleux de Brochet aux Artichauts,
Huile d'Olive et Citron*

OU

*La Canette farcie aux airelles, céleri confit,
Compotée d'oignons doux et jus court*

-

*La Réflexion autour du lait
de la Ferme du Rialet*

OU

*Le Biscuit à l'Huile d'Olive et au Miel,
Crèmeux de yaourt Grec et Oranges sanguines*



€ 49

L'expérience

Une aventure avec la gourmandise

*L'Oeuf parfait, duxelles de cèpes
et émulsion Carbonara*

OU

*Les petits pois frais à la Française,
Coulis de mâche, émulsion Florentine*

OU

*La Tarte fine aux oignons doux des Cévennes
rôtis, Noisette, sabayon au comté et vin Jaune
du Jura*

-

*Le Filet de Turbot cuit sur une meunière
de petits légumes*

-

*Le Veau fermier d'Aveyron confit, purée de
navet de Pardailhan, légumes de Printemps*

-

*Fraises Gariguettes mi-cuites au Miel et au
Porto, Crumble de pain, Glace au Yaourt
et Meringue au charbon végétal*

€ 59

Le Partage

Faites-vous confiance, faites-nous confiance...

*Entrez dans l'Univers de notre Chef
et Laissez-vous guider pour un vrai partage*

-

Menu en 8 temps ...

€85



L'accord Parfait

*Pour sublimer cette expérience
de découverte nous vous conseillons
Notre Alliance vigneronne*

€50

-

Les enfants

Le Cordon Bleu maison

OU

*Le Poisson pané
accompagné de frites*

-

Sirap

-

La Mousse au chocolat

€12

Les Entrées

Introduction dans la matière

*La Tarte fine aux oignons doux des Cévennes rôtis,
Noisette, sabayon au comté et vin Jaune du Jura*
€ 27

—

*Maquereau de Méditerranée fumé
et mariné cuisiné au vin blanc*
€ 24

—

*L'Oeuf parfait, duxelles de cèpes
et émulsion Carbonara*
€ 26

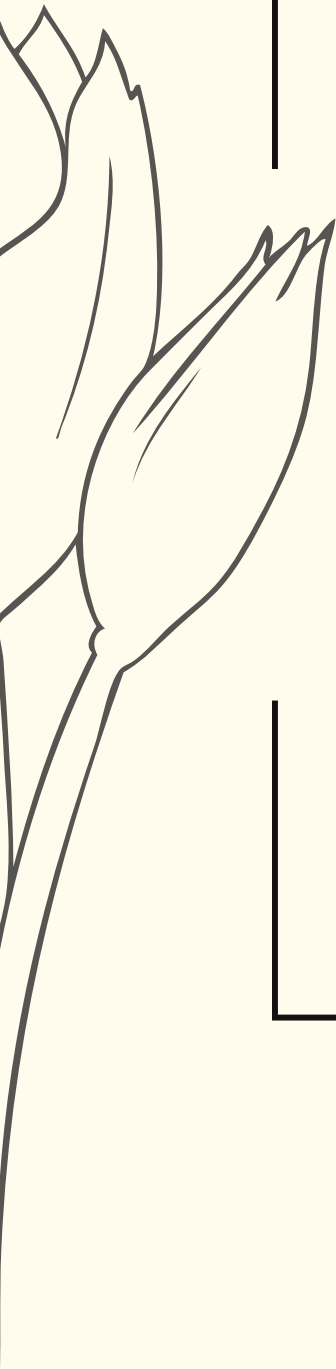
—

*Les petits pois frais à la Française,
Coulis de mâche, émulsion Florentine*
€ 26

—

*Le Foie gras maison,
confit d'Oignons à la Grenadine*
€ 29

—



Les Plats

C'est ici que se passe la Résistance ...

*Le Moelleux de Brochet aux Artichauts,
Huile d'Olive et Citron*

€ 37

-

*Le Filet de Turbot cuit sur une meunière
de petits légumes*

€ 42

-

*La Canette farcie aux aïrelles, céleri confit,
Compotée d'oignons doux et jus court*

€ 36

-

*Le Veau fermier d'Aveyron confit, purée de
navet de Pardailhan, légumes de Printemp.*

€ 38





Les Desserts

Finir sur des notes de douceur

Le Chocolat et le café Kaffa

€ 14

-

*Le Biscuit à l'Huile d'Olive et au Miel,
Crèmeux de yaourt Grec et Oranges sanguines*

€ 14

-

*La Réflexion autour du lait
de la ferme du Rialet*

€ 14

-

*Fraises Gariguettes mi-cuites au Miel et au Porto,
Crumble de pain, Glace au Yaourt
et Meringue au charbon végétal*

€ 16