

MENU SIGNATURE

Les Entrées



Autour de la betterave, taboulé de sarrasin, graines de nigelle, vinaigrette à l'huile de pistache
19€

Filet de rouget en escabèche, millefeuille de fenouil, mousse de chèvre frais
21€

Foie-gras poêlé, thon mi-cuit aux épices Cajun, chutney de framboises et poivre long
23€

Petit épeautre de Provence en risotto à la truffe, jus de volaille et roquette
26€

Ris de veau laqué au soja, purée de carottes, fricassée de champignons du moment et salicornes
28€

Les Plats



Langoustines rôties en carapace, poudre de boudin noir, purée de panais et bisque corsée
36€

Selle d'agneau de Saint-Jean-de-Blaignac,
Pain brûlé à l'ail, gnocchi de petits pois, rhubarbe, jus d'agneau à l'hibiscus
38€

Filet de Bœuf Charolais, tomates anciennes, fleur de courgette, condiment citron confit
38€

Turbot rôti au beurre de romarin, artichauts en barigoule, raviole de lard de Colonata,
Émulsion de barigoule et jus de volaille
39€

Œuf en kadaïf, asperges et caviar de la maison Sturia
39€

Tous nos plats sont adaptables sans gluten

Fromages



Assortiment de fromages affinés régionaux et mesclun de salades

20€

Les Desserts



Notre version de la tarte Tatin

15€

Moka, biscuit café, mousse café glaçage, rocher Dulcey

15€

Déclinaison de fruits rouges, tuile craquante à la fève de Tonka

16€

Chocolat noir Caraïbes 66% Valrhona, cœur Kalamansi, glaçage miroir

16€

Dans l'esprit d'un citron, mousse chocolat blanc-yuzu, fraîcheur de menthe-basilic

18€

Menu Dégustation ◦ 80€

Menu 5 Plats - Disponible jusqu'à 20:30
(pour l'ensemble de la table uniquement)

(2 entrées, 2 plats, 1 fromage ou dessert)

Menu Plaisir ◦ 65€

Menu 4 Plats

(2 entrées, 1 plat, 1 fromage ou dessert)

Menu Terroir ◦ 55€

Menu 3 Plats

(1 entrée, 1 plat, 1 fromage ou dessert)

(Fromages 6€ suppléments)



Tous nos plats sont faits à partir de produits bruts et sont transformés sur place

Nos viandes sont d'origines Françaises / Prix Nets et Service Inclus