

Pour votre Repas, notre Chef et son équipe ont le plaisir de vous proposer

Les Entrées

Les légumes du soleil,

pressé et burrata en émulsion, pistou et pesto

19.00€

Ou

Le chou fleurs rôti,

polychromes d'arlequin et ses pickles

15.00€

Ou

Le saumon fumé à la lavande du jardin

Avocats en texture et sa cervelle de canuts au chèvre et hibiscus

23.00€

Ou

Le Foie Gras de Canard confit à froid

Rhubarbes, amandes amères et fenouil en texture

25.00€



Les plats

Le riz "Carnaroli",

En risotto crémeux, légumes d'été et parmigiano reggiano

25.00€

Ou

La Pintade,

En suprême au lard de Colonnata, petit pois et carottes fanes glacées

28.00€

Ou

La Barbue ,

Cuite sur os au romarin, déclinaison de courgettes aux condiments provençal et patate douce caramélisée

34.00€

Ou

Le Carré de Bœuf,

Maturé et rôti au beurre de foin, aubergine en texture et Tian de mini légumes

35.00€



Assiette de 3 Fromages *frais et affinés de nos régions*

7.00€



Desserts * (Merci de le commander en début de repas, environ 15 minutes d'attente)

Le Raisin Muscat

Crémeux vin épice, espuma lait Amandes et Arlette sarrasin

10.00€

Ou

Barre Glacée

Parfait glacé fleur oranger, croustillant pistache et sa glace

11.00€

Ou

***Soufflé Cassis,**

Inclusion kir, granité vin blanc et marmelade cassis

12.00€

Ou

Dessert signature Ail noir,

Mousse Vanille, Pâte de cacao et cœur coulant ail noir

11.00€