

ENTRÉES



Le Fenouil 16€

Tartelette de fenouil confit & cru, huile d'écorce d'orange, sabayon à la fleur de tagètes

L'escargot 18€

Escargots au beurre Maître d'hôtel, sauté de champignons sauvages, mousse de cognac Ferrand, croustillant de grué de cacao, radicchio

L'araignée de mer 20€

Araignée de mer, crème d'anguille fumée, citron caviar sur blini, huile de feuille de livèche

La Raviole 24€

Raviole de langue de bœuf & foie gras, ragoût à l'ail noir, vinaigre de Xérès, figue fraîche

PLATS



Le Cèpe 32€

Le cèpe sous toutes ses formes, copeaux de pecorino, oignon doux des Cévennes farci, réduction de champignons sauvages, feuilles de shiso

Le Canard 36€

Canard cuit sur le coffre, sauce porto, airelles rouges, broccolinis, carottes des sables, condiment ail-gingembre

Le Lieu Jaune 39€

Lieu jaune, purée et fleur de courgette farcie, poudre d'algues, pétales d'oignon nouveau, jus de palourdes parfumé à l'huile de feuille de figuier

L'Agneau 42€

Agneau des Pyrénées cuit sur l'os, artichaut au citron confit, crème d'olive noire de Kalamata, mille-feuille de pomme de terre, harissa douce fumée

DESSERTS



Le Fromage 18€

Fromages affinés de saison

Le Chocolat 17€

Croustillant chocolat, graines de kasha, glace au sarrasin

La Figue 17€

Éclair à la feuille de figuier, sorbet figue, figue pochée au cognac

Le Citron 17€

Crèmeux au citron vert, glace au poivre du Sri Lanka, meringue croquante, moelleux pistache

MENU PREMIER PAS EN 3 TEMPS

59€ par personne

L'Escargot

Ou

La Raviole



Le Cèpe

Ou

Le Canard



Le Chocolat

Ou

La Figue

MENU DECOUVERTE EN 5 TEMPS

75€ par personne

L'araignée de mer



La Raviole



Le Lieu Jaune



L'Agneau



Le Chocolat

ACCORD METS & VINS

3 verres de 12cl sur conseil du sommelier

25€ par personne