

À la carte

Entrées

Œuf parfait sur son velouté de champignons, panko et noisettes torréfiées	12.00€
Gravelax maison, crémeux raifort, wasabi et ses pickles	17.00€
Foie gras et sa brioche maison, chutney de myrtilles (*suggestion ; verre de muscat Frontignan à 4.00€ l'unité)	17.00€
Escargots en persillade (6 ou 12)	9.00€ / 12.00€

Plats

Pêche du jour, poisson frais selon arrivage et émulsion combava	21.00€
Magret de canard , griottes et purée de fruits secs	19.00€
Pièce du boucher, Fourme d'Ambert ou aux 2 Moutardes	19.00€

Desserts

Crèmeux au chocolat et sa chantilly pralinée	7.50€
Nougat glacé et coulis passion	7.50€
Tartelette amandine, sabayon citron et fraises	7.50€
Verrine de faisselle et sa compotée de myrtilles	7.50€
Assiette de fromages locaux	7.50€

(Prix net toutes taxes et services compris)



Menu Printemps 39.00€



Entrées

Œuf parfait sur son velouté de champignons, panko et noisettes torréfiées

Gravelax maison, crémeux raifort, wasabi et ses pickles

Foie gras et sa brioche maison, chutney de myrtilles
(*suggestion : verre de muscat Frontignan à 4.00€ l'unité)

Escargots en persillade

Plats

Pêche du jour, poisson frais selon arrivage, émulsion combava

Magret de canard, griottes et purée de fruits secs

Pièce du boucher, Fourme d'Ambert ou aux 2 Moutardes

Desserts

Crèmeux chocolat et sa chantilly pralinée

Nougat glacé et coulis passion

Tartelette amandine, sabayon citron et fraises

Verrine de faisselle et sa compotée de myrtilles

Assiette de fromages locaux

(Prix net toutes taxes et services compris)