

Menu de « Saint-Jean » à 59 €

« Mise en Bouche »

*Coquilles Saint-Jacques à la Plancha, Asperge verte
Ou
Raviole de Foie Gras, Bouillon de Poule Crémé aux Truffes*

❧

*Dos de Cabillaud, Carottes des Sables, Agrumes
Ou
Canette croisée laquée aux Epices, Rutabaga, Choux Rouge*

❧

Fromage préparé par nos soins

❧

*Comme un Mont-Blanc, Emulsion Châtaignes
Ou
Véritable Baba au Vieux Rhum, Crème légère vanillée*

Formule à 40 €

Servie du mardi au vendredi inclus ; sauf jours fériés

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert
A choisir dans le menu « Saint-Jean »*

Prix nets

Sous réserve de Modifications

Menu « Dégustation » à 92 €

Menu servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13 h et 21 h

« Mise en Bouche »

Carpaccio de Langoustines, Poutargue, Crème glacée à l'Huître



Escalope de Foie Gras de Canard poêlée, Chop Suey de Légumes



Turbot à la Plancha, Pommes de Terre aux Algues, Sauce Riesling



Pigeon rôti, Texture d'Oignons des Cévennes, Jus court



Pré-dessert



Millefeuille de Speculoos, Ananas rôti, Crème légère, Glace au Miel

Menu à 125 euros en accord mets – vins

Prix nets

Sous réserve de Modifications

Les Entrées

Ravioles de Foie Gras de Canard 38.00
Bouillon de Poule crémé aux Truffes

Queues de Langoustines Façon Nems 42.00

Escalopes de Foie Gras de Canard poêlées 42.00
Chop Suey de Légumes

Prix nets

Sous réserve de Modifications

Les Poissons

Turbot à la Plancha 44.00
Pommes de Terre aux Algues, Sauce Riesling

Coquilles Saint-Jacques à la Plancha 42.00
Célerisotto aux Truffes

Homard européen rôti 55.00
Topinambours, Truffe

Les Viandes et Volailles

Pigeon rôti 43.00
Texture d'Oignons des Cévennes, Jus court

Ris de Veau braisé 44.00
Racines de Persil

Prix nets

Sous réserve de Modifications

Les Desserts

(à commander en début de repas)

<i>Crêpe de l'Auberge</i>	15.50
<i>Garnie d'une Crème légère au Beurre, flambée au Kirsch Jus de Griottines</i>	
<i>Comme un Mont-Blanc</i>	15.50
<i>Emulsion Châtaignes</i>	
<i>Millefeuille de Speculoos</i>	15.50
<i>Ananas rôti, Crème légère, Glace au Miel</i>	
<i>Traditionnel Soufflé chaud au Grand-Marnier</i>	15.50

Prix nets

Sous réserve de Modifications