

A LA CARTE

Les entrées

Pressé de Foie gras et
Ombre Thymalus des eaux vives de Chanteuges légèrement fumé,
Pickles et toast brioché. (28 €)

Cappuccino de truffes de Lozère :
oeuf cocotte et fine écrasée de pommes rattes truffée. (38 €)

Interprétation d'une meurette aux jeunes cèpes rôtis,
Barbajuan de cèpes, tartare d'huître et condiment cacahuète. (28 €)

Les poissons et crustacés

Lieu jaune de ligne,
freekeh, sauce mousseuse légèrement citronnée. (32 €)

Rouget et sa bouille, crumble de noisette,
potirons safranés et salicorne. (35 €)

Symbiose d'écrevisses et mousserons des près
aux influences Thaïe, blisetto, herbes odorantes de la Margéride. (36 €)

Saint-Jacques de Port-en-Bessin snackées, coulis de champignon,
et variation de chou-fleur. (38 €)

Les viandes

Fricassée de ris de veau légèrement caramélisés et morilles,
écume et légumes de saison. (38 €)

Suprêmes de pigeonneau royal au crumble de cèpes,
sauce Albufera au vinaigre de genièvre, condiment harissa. (44 €)

Royale de lièvre de chasse en deux façon, aiguillette de râble,
sauce civet, scorsonères en différentes textures, écume au romarin. (40€)

Les fromages

Chariot de fromages affinés (15 €)

Fromage blanc en faisselle fermière (5 €)

Les desserts

Mont blanc acidulé, meringue légère, crème vanillé,
sorbet et tuile cassis. (16 €)

Tarte soufflée au chocolat,
caramel et glace à la fève Tonka. (18 €)