

# A LA CARTE

## Les entrées

Pressé de Foie gras et  
Ombre Thymalus des eaux vives de Chanteuges légèrement fumé,  
Pickles et toast brioché. (26 €)

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

Asperges vertes des jardins de Provence en tartelette,  
jaune d'œuf bio et Truffe de Lozère, émulsion de Cantal (28 €)

## Les poissons et crustacés

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

Tronçon de filet de sole snacké,  
sabayon gingembre, condiment cajou. (38 €)

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

## Les viandes

Pièce noble de boeuf « fin gras du mézenc » grillée,  
la queue en effilochée au foie gras, pomme de terre sous la cendre,  
condiment échalote et jus au vin de Syrha. (38 €)

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

Suprêmes de canette servi rosés, cuisse braisée au four,  
poivre de Voatsiperifery, légumes du moment. (33 €)

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

## Les fromages

Chariot de fromages affinés (15 €)

Fromage blanc en faisselle fermière (5 €)

## Les desserts

Betterave en différentes textures, glace avocat,  
et crème à la vergeoise. (16 €)

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