

« Les saveurs du printemps 2019 en dégustation »

*Servis en portions légères pour l'ensemble des convives de la table.*

Mise en appétit,

Pressé de Foie gras et  
Ombre Thymalus des eaux vives de Chanteuges légèrement fumé,  
pickles et toast brioché.

---

Fricassée de morilles « Verpe de Bohème »,  
petits pois primeurs, émulsion de Wasabi

---

Tronçon de filet de sole snacké,  
sabayon gingembre, condiment cajou

---

une petite pause

---

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 .

---

Les fromages affinés.

---

Pavlova revisitée,  
meringues, parfait glacé à la passion,  
ananas et coriandre en coulis, carpaccio d'ananas, sorbet coco

---

Tarte soufflée au chocolat ,  
caramel et glace à la fève Tonka

Ce menu vous est proposé à 105 €

# Odeurs, Couleurs et Saveurs du Printemps 2019

Mise en appétit,

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

Ou

Fricassée de morilles « Verpe de Bohème »,  
petits pois primeurs, émulsion de Wasabi.

---

Tronçon de filet de sole snacké,  
sabayon gingembre, condiment cajou

---

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 .

Ou

Agneau de nos plateaux poêlé au serpolet,  
polenta onctueuse, barigoule d'artichauts.

---

Les fromages affinés.

---

Différentes textures d'agrumes, verveine et sablé sarrasin.

---

Tarte soufflée au chocolat , caramel et glace à la fève Tonka.

Ce menu vous est proposé à 78 €

## PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

Pressé de Foie gras et  
Ombre Thymalus des eaux vives de Chanteuges légèrement fumé,  
pickles et toast brioché.

Lieu jaune de ligne,  
freekeh, sauce mousseuse légèrement citronnée.

Suprême de canette servi rosé, cuisse braisée au four,  
poivre de Voatsiperifery, légumes du moment.

Les fromages affinés

Pavlova revisitée,  
meringues, parfait glacé à la passion,  
ananas et coriandre en coulis, carpaccio d'ananas, sorbet coco

Comme un Opéra,  
alliance entre le café et le chocolat, financier cacahuète.

Ce menu vous est proposé à 68 €

Au déjeuner de mercredi à vendredi inclus :

« petit plaisir » servi à 48 € incluant :

Mise en appétit, foie gras, lieu jaune, assiette de fromages, un dessert au choix