

Carte

Les intemporels

Entrées

Saumon mariné décliné au concombre, vinaigrette à l'oseille et au lait battu,
radis green meat aigre doux 22€

Foie gras de la ferme de St Orens confit, parfums d'hibiscus, cerises et chou rouge 28€

Mi cuit thon rouge grillé à la citronnelle, potager provençal 22€

Comme une tomate burrata, foccacia de maïs 20€

Plats

Ris de veau de Corrèze travaillé au savagnin, oignon des Cévennes,
mousse de pomme de terre fumé au foin 39€

Cabillaud nacré, poivrons aux différents currys, haricots de Paimpol au chorizo 34€

Suprême de volaille jaune aux citrons confits et aux olives, jus de rôti perlé à la sauge,
courgette en variation et polenta basque 32€

Filet pur de boeuf, sélectionné par nos soins, aux poivres et sa frite pas comme les autres 45€

Desserts

Tarte au Yuzu meringué 14€

Baba café et chocolat 14€

Ile flottante façon « amaretto sour » 14€

Forfait vins en accord

Forfait 2 vins 27€/ bob 17€ - Forfait sans alcool 20€

Forfait vins 37€/ bob 20€ - Forfait sans alcool 30€

Menu Business 2 services 42€

Mises en bouche

Entrée / Plat / Mignardises

Forfait vins 27€/ bob 17€ - Forfait sans alcool 20€

Menu Découverte 3 services 55 €

Mises en bouche

Entrée / Plat / Dessert / Mignardises

Forfait vins 37€/ bob 20€ - Forfait sans alcool 30€

Menu Plaisir 4 services 71 €

Mises en bouche

2 Entrées / Plat / Dessert / Mignardises

Forfait vins 47€ / bob 27€ - Forfait sans alcool 40€

Menu Quintessence 5 services 85€

(soir uniquement)

Mises en bouche

3 Entrées / Plat

Dessert

Mignardises

Forfait vins 54€ / bob 32€ - Forfait sans alcool 40€