

**Truffes noires d'hiver tuber melanosporum**

Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard et jus de veau truffé

55€

**Cèpes et girolles**

Cuits et crus, servis avec un œuf cuit à basse température, noisettes et foie gras de canard

47€

**Carabineros**

Grillés à la plancha, tomates de plein champ à l'origan, croustillant de pois chiches

57€



**Rougets Barbet**

Cuits sur la peau à la marjolaine, courgettes violons, condiment olives anchois

44€

**Bar de ligne**

En Aioli à notre façon, bulots à l'anis vert

68€

**Homard**

En fricassée, cèpes et pommes grenailles au romarin

75€



**Bœuf de Salers**

Légèrement fumé au bois de hêtre, cèpes, pommes soufflées

67€

**Noix et Ris de Veau**

Confit et croustillant, jus réduit réhaussé de citron caviar, carottes au gingembre

78€

**Carré d'agneau de lait**

Rôti à la sarriette, réduction de sucs aux piquillos, artichauts en barigoule

63€



**Fromages affinés par Claire Donnadieu**

21€

**Sélection de fromages de chèvre par Dominique Fabre**

19€



**Chartreuse verte VEP**

En granité, framboises et glace à l'eau de rose

25€

**Figues**

En fine tarte, praliné noisette, sorbet au vin épicé

24€

**Chocolat Guanaja**

En fine tarte soufflée, nuage de mascarpone et sorbet cacao

25€



### **Menu Découverte 85€**

Accompagné de deux verres de vins

#### **Rouget Barbet**

Tomates de plein champ à l'origan, croustillant de pois chiches

#### **Cabillaud**

En Aïoli à notre façon, bulots à l'anis vert

#### **Noix de veau**

Confite, jus réduit réhaussé de citron caviar, carottes au gingembre

#### **Chartreuse Verte VEP**

En granité, framboises, glace à l'eau de rose



### **Menu de Saison 125€**

#### **Cèpes et Girolles**

Cuits et crus, servis avec un œuf cuit à basse température, noisettes et foie gras de canard

#### **Bar de ligne**

En Aïoli à notre façon, bulots à l'anis vert

#### **Truffe noire d'hiver tuber melanosporum**

Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard et jus de veau truffé

#### **Noix de veau**

Confite, jus réduit réhaussé de citron caviar, carottes au gingembre

#### **Chartreuse Verte VEP**

En granité, framboises, glace à l'eau de rose

#### **Chocolat Grand cru**

En fine tarte soufflée, sorbet au cacao, nuage de mascarpone



### **Menu Dégustation 150€**

#### **Cèpes et Girolles**

Cuits et crus, servis avec un œuf cuit à basse température, noisettes et foie gras de canard

#### **Carabineros**

Grillés à la plancha, tomates de plein champ à l'origan, croustillant de pois chiches

#### **Bar de ligne**

En Aïoli à notre façon, bulots à l'anis vert

#### **Truffe noire d'hiver tuber melanosporum**

Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard et jus de veau truffé

#### **Noix de veau**

Confite, jus réduit réhaussé de citron caviar, carottes au gingembre

#### **Sélection de fromages affinés**

Chutney de fruits

#### **Chartreuse verte VEP**

En granité, framboises et glace à l'eau de rose

#### **Chocolat Grand cru**

En fine tarte soufflée, sorbet au cacao, nuage de mascarpone

