

Truffes noires d'hiver tuber melanosporum Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard et jus de veau truffé	55€
Asperges vertes de Provence Les pointes rôties et crues, olives de Ligurie en condiment, sabayon au basilic	44€
Langoustine et Caviar Imperial En tartare vivifiée de zestes de bergamote, fins raviolis de bourrache et bouillon à la citronnelle	55€
Morilles blondes Farcies de salpicon d'asperges vertes lié d'un jus corsé, émulsion de morilles séchées à la fève de tonka	47€
•	
Rouget Barbet Croustillant sur la peau aux saveurs de marjolaine, pissaladière d'oignons doux à la fleur de thym	44€
Sole de Roscoff Levée en filet poêlée au beurre salé, artichauts poivrades à la moelle, poire et roquette	61€
Carabineros Grillés à la plancha, riz noir Di Vénère façon risotto aux encornets et citron confit	72€
•	
Bœuf de Salers Filet rôti, jus à la Provençale à l'aubergine fumée, pommes soufflées	67€
Veau de Lozère Filet mignon aux oignons doux à la sauge, petits pois au lard fumé	63€
Sot-l'y-laisse de volaille fermière Cuisinés dans un jus truffé, zitones gratinées, fèves et asperges violettes	78€
•	
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€
Praliné « Maison » Croustillant praliné, sorbet au citron de Menton à l'anis vert	24€
Pamplemousse rose Fine gelée et marmelade, jus d'agrumes à l'huile d'olive	23€
Chocolat Guanaja En fine tarte soufflée, nuage de mascarpone et sorbet cacao	25€



Menu Découverte 85€

Accompagné de deux verres de vins

Asperges vertes de Provence

Les pointes rôties, olives de Ligurie en condiment, sabayon au basilic

Rouget Barbet

Croustillant sur la peau aux saveurs de marjolaine, pissaladière d'oignons doux à la fleur de thym

Bœuf de Salers

Filet rôti, jus à la Provençale à l'aubergine fumée, pommes soufflées

Praliné « Maison »

Croustillant, sorbet au citron de Menton à l'anis vert



Menu de Saison 125€

Asperges vertes de Provence

Les pointes rôties, olives de Ligurie en condiment, sabayon au basilic

Sole de Roscoff

Filets poêlés aux truffes, artichauts poivrades à la moelle, jus végétal

Truffe noire d'hiver tuber melanosporum

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

Veau de Lozère

Filet mignon aux oignons doux à la sauge, petit pois au lard fumé

Pamplemousse rose

Fine gelée et marmelade, jus d'agrumes à l'huile d'olive

Chocolat Grand cru

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



Menu Dégustation 150€

Langoustine et Caviar Imperial

Fins raviolis de bourrache, zestes de bergamote, bouillon à la citronnelle

Morilles blondes

Asperges vertes en salpicon lié d'un jus corsé, émulsion de morilles séchées à la fève de tonka

Sole de Roscoff

En filet poêlée au beurre salé, artichauts poivrades à la moelle, truffe noire, poire et roquette

Truffe noire d'hiver tuber melanosporum

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

Veau de Lozère

Filet mignon aux oignons doux à la sauge, petits pois au lard fumé

Sélection de fromages affinés

Chutney de fruits

Pamplemousse rose

Fine gelée et marmelade, jus d'agrumes à l'huile d'olive

Chocolat Grand cru

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

