

En cas d'allergie, merci de nous le signaler dès votre arrivée, nous établirons alors un menu spécialement pour vous.

NOTRE CARTE

Entrées froides :

ASPERGES VERTES DE PROVENCE & TOURTEAU **27€**

Asperges vertes croquantes | émiettés de tourteau & haddock | Glace moutarde Savora | persil / citron

SUPRÊME DE CAILLE & FOIE GRAS **24€**

Suprême de caille confit | Copeaux de foie gras fumé au genévrier | Lentilles de Cérès | jaune d'œuf

PETITS POIS & TRUITE **19€**

Truite blanche bio façon Gravelax | Petits pois frais | mangue | Pousses végétales

Entrées Chaudes :

LANGOUSTINES **30€**

Langoustines juste saisies | Légumes printaniers | Vinaigrette tiède aigre-douce

GRENOUILLE & RIS DE VEAU **35€**

Cuisses de Grenouille désossées | Grillon de ris de veau doré | Morille | Crème mousseuse au Vin Jaune

La Mer, L'eau douce :

OMBLE CHEVALIER DES CEVENNES **30€**

Filet d'Ombre | Pousse de brocolis | Ail des Ours | Mijotée de Fèves | Amaretto | suc d'arrêtes

LIEU JAUNE DE LIGNE **30€**

Lieu jaune de ligne poché | asperges Blanches rôties aux aromates | Miel / Citron | Pousses & Fleurs

La Prairie, la Basse-Cour :

PIGEON DE CORTON **35€**

Le Filet cuit sur le coffre | la cuisse confite | Sarrazin Bio | Petit pois fumé | Condiment Pomme / Oignon

AGNEAU DU PAYS D'OC **38€**

La côte rôtie | L'épaule confite longuement | Pois chiche / raisin | Yaourt | Jus d'un Navarin

TRILOGIE DE VEAU FERMIER **35€**

Le filet, le ris & le rognon poêlés | pulpe de Céleri | Asperges Vertes | pomme de terre Nouvelle | Ail Noir

Nous vous informons que tout poisson ou toute viande commandé à la carte en direct

Nécessite 25 minutes de préparation minimum

Viandes d'origine françaises

Nos compositions Fromagères :

Mousse de Fourme d'Ambert | Poires rôties & flocons de Cèpes : **7€**

Avec la Fourme, nous vous suggérons : Un verre 4cl de Rivesaltes 1969 (8€)

Crème glacée à L'Époisses | Caramel au Marc de Bourgogne : **7€**

L'assiette de 3 Fromages affinés de Bourgogne : **8€**

DECOUVERTE DE NOS FROMAGES: **12€**

Assiette de 3 fromages affinés | glace épaisse | Mousse de Fourme d'Ambert

Le Sucré :

AGRUMES

Pain de Gêne, crème citron, Segment orange / Pamplemousse | Sorbet Limette / Gingembre **16€**

CAFE

Crème légère Vanille / Tonka | riz soufflé | Streusel café | crème glacé café grillé | sucs de café **16€**

CHOCOLAT 64%

Ganache | Guimauve | Sponge cake | Tuile Grué | Sorbet griotte & Griottines **16€**

Sorbet champagne **12€**

Nous nous efforçons de vous proposer des produits de saisons et de qualité :

Nos producteurs étant soumis aux caprices de la nature, certains produits peuvent venir à manquer, nous vous remercions de votre compréhension.