



LE MIDI

L'oeuf mollet croustillant

Espuma mimolette, topinambour, pickles d'oignon des Cévennes

9

Ceviche de dorade

Leche del tigre, pamplemousse, coriandre

14

Saumon et raifort

Saumon à la flamme, crème de raifort, condiment citron

12

La côte de cochon “Maison Montalet”

Purée fumée au foin, carotte fane, harissa maison et jus tranché

18

Le cabillaud de ligne

Premières asperges vertes, navets et hollandaise miso-beurre noisette

21

Le risotto butternut et gorgonzola

Risotto au butternut, gorgonzola, ketchup de butternut et crumble parmesan

16

La tomme de brebis affinée

Confiture de cerise noire

7

Tarte tatin

Caramel au Calvados, crème anglaise à la vanille de la Réunion

10

Paris-Brest à la pistache

10

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*



LE SOIR

Terre

Cecina de Boeuf de Galice 10€

Cebo Iberico 11€

Terrine de foie de volaille “maison”, pickles de graines de moutarde 11€

Ris de veau croustillant, mimolette, ketchup de butternut 16€

Mer

Saumon à la flamme, raifort, citron 12€

Ceviche de dorade, leche del tigre, pamplemousse, coriandre 14€

A côté

Carottes rôties, yaourt grec au tahini, aneth, huile de persil 9€

Arancini à la truffe, crème de parmesan 9€

Fromage

Tomme de Brebis, confiture de cerise noire 9€

Saint-Nectaire fermier AOP 9€

Desserts

Tarte tatin aux pommes, crème anglaise vanillée 10€

Paris-Brest à la pistache 10€

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*