

Nos entrées

Œuf cocotte à la crème de Truffe,
finger de jambon comme un croque et son velouté de Butternut.

15.00 €

Cappuccino de Châtaignes au lard fumé,
gâteau de foie blond à la Cartagène,
petite salade mêlée à l'huile de noisettes

15.00 €

Terrine de foie gras maison, fleur de sel de Camargue,
petites brioches toastées et confit de poires

rôties à la cardamome

16.00 €

Coeur de Saumon fumé par nos soins
et son tartare mariné au citron vert,
tatsiki et pain focaccia grillé

15.00 €

Cannellonis de Crabe cuits dans un jus de crustacés,
Gambas sautées au Saté.

15 €

Ravioles de foie gras aux éclats de Marrons grillés cuites
dans un bouillon de volaille légèrement crème

16.00 €





Envie de Poisson

Encornets sautés minute sur une tarte fine dans l'esprit d'une Tielle,
jus d'une rouille comme à Sète.

25 €

Lieu jaune de ligne rôti sur sa raviole de Homard aux petits légumes

25 €

Envie de viande

Noisettes de filet de Canard rôties,
Parmentier de potimarron au confit,
jus d'agrumes

25€

Carré de Cochon de lait cuit en basse température
puis grillé à la plancha, jus de cuisson façon Périgourdine,
gratin de macaronis au vieux Laguiole

25€

Escalopes de foie gras poêlées aux pommes « Tatin »,
crumble de pain d'épices et caramel de Banyuls

25€



Nos desserts

8€

Mi-cuit au Chocolat fondant, cœur coulant au caramel beurre salé.

Dans une tulipe à l'orange méli-mélo de fruits frais infusés
au poivre de Sichuan,
crémeux ananas citron vert et son sorbet Agrumes,
Gingembre et fleur de Cactus

Tarte amandine aux pommes,
caramel Toffee et sa glace vanille noix de pécan

Addiction au Chocolat

Choux « Craquelé » comme un Paris Brest, crémeux praliné
et chantilly Mascarpone à la vanille de Madagascar

Le Mont-Blanc revisité

Le dessert du jour

La coupe Gourmande glacée

L'assiette de fromages affinés

Café Gourmand (uniquement à la carte)