

BISTRONOMIE & VINS CHOISIS



Entrées

Tartare de Maigre de méditerranée,
spoom avocat, vierge de légumes & tuile croustillante à la poitrine fumée. 18€

Raviole ouverte,
ris d'agneau de Lozère poêlés, pleurotes, crémeux de champignons & émulsion à l'ail noir. 18€

Œuf mollet frit,
velouté de potimarron, nougatine de noisette & mouillette au beurre de sarriette. 18€

Plats

Omble Chevalier cuit à basse température,
fenouil glacé, haricots coco, chorizo et fumé crémé au safran. 27€

Pêche du jour selon arrivage. 30€ (6€ supp. Menu)

Porcelet farci de la tête aux pieds aux pruneaux,
pommes Dauphines à l'huile fumée, pommes rôties & jus grassouillet. 27€

Suprême de poulette des Volailles d'Alice, mousseline aux moules de Bouchot, confite puis rôtie,
gratin de riz au bouillon de poule & jus de volaille. 27€

Fromages

Notre sélection de fromages affinés. 14€

Desserts

Entremet,
mousse chocolat « Li Chu » 64% de la maison Weiss, croustillant praliné sésame, compotée de poire à la fève tonka,
& son sorbet. 10€

Tuile au miel,
figes fraîches et compotées à la liqueur Saint-Germain, crème mousseline aux épices,
& glace spéculos. 10€

Choux craquelin,
crémeux dulce de leche, confit framboises pépin,
& sorbet myrtille. 10€

MENU A 43€

Entrée, Plat et Dessert

Menu végétarien : 39€

MENU DEGUSTATION Choix établi par nos soins

Entrée, Poisson, Viande, Pré-dessert et Dessert

64€