

LA CARTE

Les Entrées

Mi-cuit de Foie-Gras punché à la Cartagène, pain
d'épices maison & chutney d'oignons doux des
Cévennes..... 24 €

Médailon de Lotte & son émulsion crémeuse au
Champagne..... 20 €

Ravioles de betterave au crabe, mangue, pignons
& fruits de la passion..... 18 €

Oeuf parfait, sauce vigneronne, champignons
& lard avec sa crique de Pommes de terre..... 16 €

LA CARTE

Viandes & Poissons

Filet de saint-Pierre cuit à l'unilatéral, crème de céleri & à la
fève de tonka..... 27 €

Tournedos de boeuf Rossini, Pain de campagne,
Foie-gras poêlé..... 36 €

Seiche façon Plancha, risotto de riz
noir Vénééré & aïoli..... 25 €

Filet de boeuf, son jus de viande corsé..... 29 €

Cuisse désossée de lapin à la moutarde ancienne panée aux
graines de moutarde torréfiées & chapelure japonaise,
râble rôti & ses légumes..... 27 €

Le Veggy : 23 €

L'Oignon doux des Cévennes poché dans un bouillon de légumes, insert de pois
chiches au curry, risotto de lentilles vertes au Ras-el-Hanout & sa fondue de
poireaux, éclats de châtaignes et champignons au lait de coco

LA CARTE

LES GOURMANDISES

L'assiette d'assortiment de 4 fromages	10.00 €
LE CAFE GOURMAND selon les envies du Chef	14.00 €
L'IRISH COFFEE Whisky Chaud, Café, Sirop de Sucre Canne, Chantilly Maison	12.00 €
La Tartelette Mojito Crèmeux citron, insert citron vert, ganache montée à la menthe fraîche & gel au rhum	14.00 €
La déclinaison de vanille de Madagascar & son praliné de cacahuètes	14.00 €
Le Cheese-cake revisité à la pistache : financier, ganache montée à la pistache & ses fruits de saison	14.00 €
Le biscuit croquant en duo de chocolat noir & praliné de sésame noir avec son coulis au Yuzu	14.00 €