

Les entrées

Soupe à l'oignon 37€
tarte de petits oignons confits

Grenouilles rôties, crème d'ortie 39€
brioche gratinée

Œufs de caille dans leur nid, caviar Rova 42€
pommes de terre fumées

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques 40€
condiment moëlle, châtaignes, céleri branche

Les poissons

Lotte 48€
vague de céleri, sauce grenobloise

Homard bleu rôti 54€
champignons

Bar à la royale 50€
foie gras, sauce matelote, fenouils et pommes de terre

*Les viandes**

Caille 46€
cuisses confites, maïs, estragon

Fricassée de ris de veau 52€
panais, jus de veau

Filet de bœuf mûré 52€
chipirons, ail noir, gratin de potimarron

Les fromages

Fromages affinés de la maison Quatrehomme 22€

Les desserts 20€

Saint-Honoré
crème vanille

Artichaut-café
crémeux artichaut, glace café

Chocolat-sauge
glace yaourt

Poire
pain perdu brioché aux baies de batak, glace au foin

Menu Dégustation 120€ (hors boissons)

Amuse-bouche

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques
condiment moëlle, châtaignes, céleri branche

Lotte

vague de céleri, sauce grenobloise

Caille

cuisse confite, maïs, estragon

Fromage

Pré-dessert

Chocolat-sauge

glace yaourt

Menu Dégustation autour du caviar 200€ (hors boissons)

Amuse-bouche

Œuf de caille dans leur nid, caviar Rova
pommes de terre au sel fumé

Lotte

vague de céleri, sauce grenobloise

Caille

cuisse confite, maïs, estragon

Fromage

Pré-dessert

Chocolat-sauge

glace yaourt

Association avec nos menus

Accord Mets et Vins : 60€

*Moulin de Gassac "Faune" 2020
IGP Pays d'Hérault

*Mâcon- Bussières "Les Clos" 2019
Joseph Drouhin

*Château Moulin de Canhaut 2015
Médoc

*Macvin du Jura
Domaine Rolet