

Les entrées

Raviole ouverte d'artichauts 37€
condiment barigoule, bouillon d'oignons

Champignons bruns 39€
châtaignes, lard gras

Saint-Jacques 46€
céleri, vanille de Madagascar, jus de volaille aux algues

Chaud-froid de rouget, Caviar Rova Impérial 58€
la rascasse à croquer

Les poissons

Sole 62€
embeurrée de chou, fumet acidulé

Saint-Pierre laqué au jus de veau 58€
panais, noisettes

Les viandes*

Veau 59€
ris et paleron, champignons boutons, sauce blanquette

Volaille de 100 jours vendéenne 50€
butternut confit

Bœuf mûré 62€
salsifis, noix de cajou

Les fromages

Fromages affinés de la maison Quatrehomme 24€

Les desserts 23€

Tarte tatin
pomme - coing

Carotte confite
pain perdu de fanes, yuzu

Millefeuille
vanille de Madagascar, cacahuètes

Tout chocolat-estragon
glace gruée de cacao

Menus pour l'ensemble de la table
service du déjeuner jusqu'à 14h00 et service du dîner jusqu'à 22h00

Menu Dégustation 135€

Amuse-bouche

Raviole ouverte d'artichauts

condiment barigoule, bouillon d'oignons

Saint-Pierre laqué au jus de veau

panais, noisettes

Volaille de 100 jours vendéenne

butternut confit

Fromage

Pré-dessert

Tout chocolat-estragon

glace grué de cacao

Menu Dégustation autour du caviar 220€

Amuse-bouche

Chaud-froid de rouget, Caviar Rova Impérial

la rascasse à croquer

Saint-Pierre laqué au jus de veau

panais, noisettes

Bœuf maturé

salsifis, noix de cajou

Fromage

Pré-dessert

Tout chocolat-estragon

glace grué de cacao

Accord Mets et Vins 65€

Moulin de Gassac "Faune" 2021

IGP Pays d'Hérault

Mâcon- Bussières "Les Clos" 2020

Joseph Drouhin

Château Moulin de Canhaut 2015

Médoc

Macvin du Jura

Domaine Rolet