

Les entrées

Foie gras poché-rôti 48€
châtaignes, bouillon de canard

Aile de raie 60€
pommes de terre, aneth
caviar Oscière Impérial Rova

Raviole de salsifis 38€
noisettes, émulsion parmesan grillé

Moules de bouchot 44€
champignons sauvages, émulsion marinière

Les poissons

Sandre 58€
pieds de mouton, sauce matelote végétale

Barbue 64€
chou-fleur, fenouil, sauge

Les viandes*

Ris de veau 68€
butternut, estragon, graines de courge

Canette de Challans 54€
panais, chlorophylle de persil

Cochon de lait 58€
oignons grelots, jus de cochon

Supplément Caviar Oscière Impérial Rova 5g : 20€

Les fromages

Fromages affinés de la maison Quatrehomme 25€

Les desserts 24€

Comme un café au lait

Figues noires de Solliès
glace au yaourt grecque, feuilles de kaffir

Chocolat de Madagascar 50% de la Maison Nicolas Berger, topinambours

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

Moules de bouchot

champignons sauvages, émulsion marinière

Sandre, pieds de mouton, sauce matelote végétale

Canette de Challans

panais, chlorophylle de persil

Fromage

Pré-dessert

Chocolat de Madagascar 50% de la Maison Nicolas Berger, topinambours

Menu Dégustation autour du Caviar Oscietre Impérial Rova 220€

Amuse-bouche

Aile de raie caviar

pommes de terre, aneth

Barbue caviar

chou-fleur, fenouil, sauge

Cochon de lait caviar

oignons grelots, jus de cochon

Fromage Caviar

Pré-dessert

Chocolat dde Madagascar 50% de la Maison Nicolas Berger, topinambours

Accord Mets et Vins 65€

Moulin de Gassac "Faune" 2022
IGP Pays d'Hérault 12cl

Mâcon-Bussières "Les Clos" 2019
Joseph Drouhin 12cl

Château Moulin de Canhaut 2015
Médoc 12cl

Macvin du Jura
Domaine Rolet 6cl

Accord Mets et Vins "Prestige" 120€

Riesling Grand Cru "Bruderthal" 2021
Domaine Boehler 12cl

Chablis 1^{er}Cru "Beauroy" 2020
Domaine Alain Geoffroy 12cl

Les Charmes de Grand Corbin 2014
Saint-Emilion Grand Cru 12cl

Maury Mas Amiel 1985 6cl