

## 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 de Madagascar 50% de la Maison Nicolas Berger**, topinambours

### **Accord Mets et Vins 65€**

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

Mâcon-Bussières "Les Clos" 2019  
Joseph Drouhin

Château Moulin de Canhaut 2015  
Médoc

Macvin du Jura  
Domaine Rolet

### **Accord Mets et Vins "Prestige" 120€**

Riesling Grand Cru "Bruderthal" 2021  
Domaine Boehler

Chablis 1<sup>er</sup>Cru "Beauroy" 2020  
Domaine Alain Geoffroy

Les Charmes de Grand Corbin 2014  
Saint-Emilion Grand Cru

Maury Mas Amiel 1985