

Les entrées

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

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

Tartelette de céleri 38€
en texture

Moules de bouchot 44€
champignons sauvages, émulsion marinière

Les poissons

Sandre 58€
champignons 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

Assiette de cinq fromages affinés de la maison Quatrehomme 25€

Les desserts 24€

Comme un café au lait

Autour des agrumes frais et confits
sorbet bergamote-hysope

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, champignons 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 Oscière 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

Château L'Hospitalet "La Clape" 2017
Gérard Bertrand

Chambolle-Musigny "Clos de l'Orme" 2020
Bernard Munier

Maury Mas Amiel 1985