

## *Les entrées*

### **Chartreuse de poireaux, coques**

tartine d'huîtres Tarbouriech N°2 , bouillon d'algues 38€

### **Pommes de terre caviar**

crémeux pommes de terre au beurre fumé 42€

### **Butternut**

en gratin et confit, extraction butternut 32€

### **Foie gras de canard poché**

comme un pot-au-feu 40€

## *Les poissons*

### **Homard bleu rôti**

tout autour du champignon 52€

### **Sandre**

mille-feuilles de céleri, sauce matelote 42€

### **Sole meunière**

chlorophylle de persil, purée de pommes de terre 48€

## *Les viandes\**

### **Suprêmes de pigeon rôti**

Paimpol en texture, brioche d'abats 46€

### **Filet de bœuf charolais**

artichauts barigoule, ravioles de bœuf, sardines 50€

### **Ris de veau en forêt**

salsifis rôtis 49€

## *Les fromages*

Plateau de fromages affinés de la maison Quatrehomme 22€

## *Les desserts 20€*

### **Tarte au citron**

### **Chocolat, sarrasin-châtaignes**

### **Pain perdu de panais vanille**

### **L'étoile de café**

**Menu Dégustation 110€ (Hors boissons)**

Amuse-bouche

\*\*\*\*

**Pommes de terre caviar**

crémeux pommes de terre au beurre fumé

\*\*\*\*

**Sandre**

mille-feuilles de céleri, sauce matelote

\*\*\*\*

**Suprême de pigeon rôti**

Paimpol en texture, brioche d'abats

\*\*\*\*

**Fromage**

\*\*\*\*

**Tarte au citron**

\*\*\*\*

**Chocolat, sarrasin-châtaignes**

**Menu Dégustation autour du caviar 200€ (Hors boissons)**

Amuse-bouche

\*\*\*\*

**Pommes de terre caviar**

crémeux pommes de terre au beurre fumé

\*\*\*\*

**Sole meunière**

chlorophylle de persil

\*\*\*\*

**Filet de bœuf charolais**

artichauts barigoule, ravioles de bœuf, sardines

\*\*\*\*

**Fromage**

\*\*\*\*

**Tarte au citron**

\*\*\*\*

**Chocolat, sarrasin-châtaignes**

**Association avec vos menus**

**Accord Mets et Vins : 55€**

\*Moulin de Gassac "Faune" 2018  
IGP Pays d'Hérault

\*Mâcon- Bussières "Les Clos" 2018  
Joseph Drouhin

\*Château Castera 2010  
Médoc

\*Muscat "Saint-Georges" 2018  
Domaine Boehler

**Accord Mets et Vins "Prestige": 80€**

\*Riesling Grand Cru "Bruderthal" 2018  
Domaine Boehler

\*Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru "En Montceau" 2018  
Domaine Larue

\*Château Barde-Haut 2006  
Saint-Emilion Grand Cru

\*Maury Mas Amiel 20 ans d'âge

