

Les entrées

Huître Tarbouriech n°1 pochée 44€
bouillon et tartare de veau, poireaux

Tartelette langoustine de nos côtes bretonnes 56€
bisque et capucines
Supplément Caviar Rova Osciètre Royal 5g : 20€

Haricots verts en chartreuse, Caviar Rova Osciètre Royal 60€
crème d'Isigny et champignons

Betterave, épeautre, aneth 38€

Les poissons

Sole 62€
petits pois, maïs

Saint-Pierre rôti 60€
courgettes, tagète, pignons de pin

Les viandes*

Ris de veau 68€
artichaut, cressons, moutarde

Coquelet rôti et cuisse confite 54€
aubergine et ail noir

Bœuf maturé 62€
blettes, queue de bœuf

Les fromages

Fromages affinés de la maison Quatrehomme 25€

Les desserts 24€

Comme un café au lait

Tomates, framboises, basilic

Chocolat du Pérou 65% de la Maison Nicolas Berger
foin fumé

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

Betterave, épeautre, aneth

Saint-Pierre, courgette, tagète, pignons de pin

Coquelet rôti et cuisse confite

aubergine et ail noir

Fromage

Pré-dessert

Chocolat du Pérou 65% de la Maison Nicolas Berger, foin fumé

Menu Dégustation autour du Caviar Rova Oscière Royal 220€

Amuse-bouche

Langoustine Caviar

bisque et capucine

Sole Caviar

petits pois, maïs

Boeuf maturé Caviar

blettes

Fromage Caviar

Pré-dessert

Chocolat du Pérou 65% de la Maison Nicolas Berger, foin fumé

Accord Mets et Vins 65€

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

Mâcon- Bussières "Les Charmes" 2021
Albert Bichot 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

Ladoix 1^{er}Cru "Les Gréchons &Foutrières" 2018
Pascal Marchand 12cl

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

Maury Mas Amiel 1985 6cl

* Viandes d'origine France et U.E. / Liste des allergènes sur demande, tous nos prix sont en TTC service compris