

Les entrées

Farcis de légumes (vegan) 34€

Cabillaud confit, petits pois
pita 34€

Foie gras rôti, pêche-verveine
fraîcheur de céleri branche, noix de macadamia 38€

Carpaccio de langoustines
chou-fleur, bisque, caviar 42 €

Les poissons

Rouget barbet croustillant
fleurs de courgette farcies à l'aubergine 44€

Turbot au beurre de sauge
poireau grillé, couteau, sabayon au beurre de sauge 48€

Homard bleu rôti
artichaut, bouillon de homard 52€

*Les viandes**

Pigeon
cuisses confites, carotte en écaille, abats 46€

Ris de veau vadouvan
jus de cresson, blettes rôties 48€

Chaud-froid de bœuf
parmentier et carpaccio 49€

Les fromages

Fromages affinés de la maison Quatrehomme 22€

Les desserts 20€

Abricot, pistaches, estragon
sablé estragon, confit abricot-estragon, sorbet abricot-estragon, pistaches

Chocolat-Cassis
feuillantine chocolat, compoté cassis, gelée au pineau des Charentes, sorbet cassis

Mille-feuille cacahuète

Vacherin fraise, petits pois

Menu Dégustation 120€ (Hors boissons)

Amuse-bouche

Cabillaud confit, petits pois

Rouget barbet croustillant

fleur de courgette farcie à l'aubergine

Chaud-froid de bœuf

parmentier et carpaccio

Fromage

Pré-dessert

Chocolat-Cassis

Menu Dégustation autour du caviar 200€ (Hors boissons)

Amuse-bouche

Carpaccio de langoustines

chou-fleur, bisque, caviar

Rouget barbet croustillant

fleur de courgette farcie à l'aubergine

Chaud-froid de bœuf

parmentier et carpaccio

Fromage

Pré-dessert

Chocolat-Cassis

Association avec nos menus

Accord Mets et Vins : 55€

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

**Mâcon- Bussières "Les Clos" 2019
Joseph Drouhin*

**Château Castera 2010*

**Macvin du Jura
Domaine Rolet*

