

Les entrées

Gnocchis d'aubergine 37€
chlorophylle de cerfeuil, ciboulette

Tomates anciennes 39€
pignons de pin, basilic

Pommes de terre Caviar Rova impérial 58€
tartare d'huîtres, huile de persil

Langoustines 46€
verveine, petits pois, cédrat

Les poissons

Saint-pierre rôti 58€
poireaux, salicornes, sarrasin

Maigre 52€
fenouils confits, tagète, olives

*Les viandes**

Selle d'agneau 52€
petits farcis de légumes aux herbes, condiment févette

Dodine de volaille fermière 50€
chlorophylle d'épinards, sucrides braisées, moutarde

Bœuf mûré 60€
tarte tatin de carottes, vinaigrette à la moëlle

Les fromages

Fromages affinés de la maison Quatrehomme 24€

Les desserts 23€

Pêche-citron noir d'Iran
sorbet pêche, cacahuètes grillées

Maïs-estragon
parfait glacé, confit de pommes

Flan parisien
arlettes, vanille de Madagascar, cannelle

Chocolat-ail noir
crémeux chocolat Millot 74%, brioche aux céréales, glace à l'ail noir

Menu Dégustation 135€

Amuse-bouche

Gnocchis d'aubergine

chlorophylle de cerfeuil, huile de ciboulette

Maigre

fenouil confit, tagète, olives

Dodine de volaille fermière

épinards, sucrine braisée, moutarde

Fromage

Pré-dessert

Chocolat-ail noir

crémeux chocolat Millot 74%, brioche aux céréales, glace à l'ail noir

Menu Dégustation autour du caviar 220€

Amuse-bouche

Pommes de terre Caviar Rova impérial

tartare d'huîtres, huile de persil

Maigre

fenouil confit, tagète, olives

Bœuf maturé

tarte tatin de carottes, vinaigrette à la moëlle

Fromage

Pré-dessert

Chocolat-ail noir

crémeux chocolat Millot 74%, brioche aux céréales, glace à l'ail noir

Accord Mets et Vins 65€

Moulin de Gassac "Faune" 2021

IGP Pays d'Hérault

Mâcon-Bussières "Les Clos" 2017

Joseph Drouhin

Château Moulin de Canhaut 2015

Médoc

Macvin du Jura

Domaine Rolet