

## *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*

**Turbot rôti** 64€  
poireaux, algues, sarrasin

**Maigre** 52€  
fenouils confits, tagète, olives

## *Les viandes\**

**Selle d'agneau** 56€  
petits farcis de légumes aux herbes

**Dodine de volaille fermière** 50€  
épinards, sucrines braisées, moutarde

**Bœuf maturé** 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