

Les entrées

Pommes de terre, Caviar Rova Impérial 58€
anguille fumée

Champignons bruns 38€
châtaignes, lard gras

Saint-Jacques 46€
céleri, vanille de Madagascar, jus de volaille

Tartelette topinambour truffe noire 55€

Les poissons

Sole 62€
embeurrée de chou, fumet acidulé

Saint-Pierre, poireaux-cédrat 60€

Les viandes*

Ris de veau 68€
crosnes, cressons, moutarde

Caille confite-rôtie 50€
endives

Boeuf maturé 62€
salsifis, noix de cajou

Les fromages

Fromages affinés de la maison Quatrehomme 24€

Les desserts 23€

Pomme
brioche feuilletée, glace levure

Chartreuse de butternut
graines de courge, glace noisette

Millefeuille
vanille de Madagascar, cacahuètes

Chocolat – sarrasin

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

Pommes de terre, Caviar Rova Impérial
anguille fumée

Saint-Pierre, poireaux-cédrat

Caille confite-rôtie
Endives

Fromage

Pré-dessert

Chocolat - sarrasin

Menu Dégustation autour du caviar et de la truffe 220€

Amuse-bouche

Tartelette topinambour truffe

Sole Caviar
embeurrée de chou, fumet acidulé

Boeuf maturé Caviar
salsifis, noix de cajou

Fromage truffe

Pré-dessert

Chocolat-sarrasin

Accord Mets et Vins 65€

Moulin de Gassac "Faune" 2021
IGP Pays d'Hérault

Mâcon- Bussières "Les Clos" 2020
Joseph Drouhin

Château Moulin de Canhaut 2015
Médoc

Macvin du Jura
Domaine Rolet