

Les entrées

Ravioles de blettes végétales 39€
lait de parmesan gratiné

Tête de veau 40€
mille-feuille croustillant, légumes confits

Tourteau Caviar Rova impérial (10g) 72€
fraicheur de pomme, fenouil

Foie gras braisé-poché 42€
compotée de rhubarbe-hibiscus, cacahuètes

Les poissons

Saint-pierre rôti 58€
artichaut camus au barbecue, feuille de citronnier

Quenelle de brochet, langoustines saisies 52€
shimeji brun, caviar de brochet

*Les viandes**

Coquelet confit-croustillant 52€
asperges farcies, lard de Colonnata, noix de cajou

Cochon de lait 50€
champignons brun, sanguette, grué de cacao

Ris de veau au sarrasin 60€
épinards et fèves, grattons de veau en salade

Les fromages

Fromages affinés de la maison Quatrehomme 24€

Les desserts 23€

Fraise-jasmin
sorbet fraise, confit fraise hysope

Betterave-grenade
betterave acidulée, panacotta grenade, glace au lait de brebis

Baba limoncello, citronnelle
sorbet pomelos

Chocolat-myrtille-Xérès
clafoutis myrtille-chocolat, sorbet myrtille, vinaigre de Xérès

Pour l'ensemble de la table

Menu Dégustation 135€

Menu Dégustation autour du caviar 220€

Amuse-bouche

Raviole de blettes végétale

lait de parmesan gratiné

Quenelle de brochet, langoustine saisie

shimeji, caviar de brochet, sauce langoustine

Coquelet confit-croustillant

asperges farcies, lard de Colonnata, noix de cajou

Fromage

Pré-dessert

Chocolat, myrtille, Xérès

clafoutis myrtille-chocolat, sorbet myrtille, vinaigre de Xérès

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