

Les entrées

Pommes de terre, Caviar Rova Impérial 58€
anguille fumée

Chou-fleur 36€

tagète, œufs de caille Supplément Caviar Rova impérial 5g : 20€

Asperges vertes de Provence 46€

canard, sabayon au vin jaune

Langoustine, Caviar Rova Impérial 62€
capucines, céleri

Les poissons

Sole 62€

chlorophylle de persil, petits pois, maïs

Saint-Pierre 60€
poireaux-cédrat

Les viandes*

Ris de veau 68€

artichauts, cressons, moutarde

Caille 50€
endives braisées

Bœuf maturé 62€
blettes, queue de bœuf

Les fromages

Fromages affinés de la maison Quatrehomme 25€

Les desserts 24€

Pomme
cidre, cardamome noire

Millefeuille
vanille de Madagascar, cacahuètes

Chocolat Madagascar 65% de la Maison Nicolas Berger
foin fumé

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

Chou-fleur, tagète, œufs de caille

Saint-Pierre, poireaux-cédrat

Caille

endives braisées

Fromage

Dans l'esprit d'un Gin Tonic

Chocolat Madagascar 65% de la Maison Nicolas Berger, foin fumé

Menu Dégustation autour du Caviar Rova Impérial 220€

Amuse-bouche

Langoustine Caviar

capucines, céleri

Sole Caviar

chlorophylle de persil, petits pois, maïs

Bœuf mûré Caviar

blettes, queue de bœuf

Fromage Caviar

Dans l'esprit d'un Gin tonic

Chocolat Madagascar 65% de la Maison Nicolas Berger, foin fumé

Accord Mets et Vins 65€

Moulin de Gassac "Faune" 2022

IGP Pays d'Hérault

Mâcon-Lugny "Les Charmes" 2021

Domaine Albert Bichot

Château Moulin de Canhaut 2015

Médoc

Macvin du Jura

Domaine Rolet