

Les entrées

Asperges vertes 58 €
jaune d'œuf confit, lard de Collonata, Caviar Oscière impérial Rova

Langoustine – Coques – Oursin 52€
verveine, cardamome noire

Verdoisement de blette 38€
huile de ciboulette, fromage frais

Huître Tarbouriech n°1 49€
rillettes et pieds de cochon, moutarde au goût de raisin

Les poissons

Sandre rôti 58€
asperges blanches, vadouvan, ail des ours

Barbue 66€
petits pois, fenouil, livèche

Les viandes*

Ris de veau 72€
cresson, pommes de terre, moutarde

Caille 56€
suprêmes rôtis et cuisses confites, endives, estragon

Filet de bœuf maturé 64€
céleri, sarrasin, whisky tourbé

Les fromages

Assiette de cinq fromages affinés de la maison Quatrehomme 25€

Les desserts

Vanille Bourbon Grand Cru de Monsieur Galand 36€
vanille caramélisée, caviar de vanille

Fraises Gariguettes – sarriette 24€
crème glacée huile d'olive

Chocolat de Madagascar 50% de la Maison Nicolas Berger 24€
champignon crème - miso

Menus pour l'ensemble de la table

Menus servis au déjeuner jusqu'à 14h00 et dîner jusqu'à 22h00

Menu Dégustation 135€

Amuse-bouche

Verdoisement de blette

huile de ciboulette, fromage frais

Sandre rôti

asperge blanche, vadouvan, ail des ours

Caille

suprême rôti et cuisse confite, endives, estragon

Fromage

Pré-dessert

Chocolat de Madagascar 50% de la Maison Nicolas Berger

champignon crème - miso

Menu Dégustation autour du Caviar Oscière Impérial Rova 220€

Amuse-bouche

Asperges vertes Caviar

jaune d'œuf confit, lard de Collonata,

Barbue Caviar

petits pois, fenouil, livèche

Filet de bœuf maturé Caviar

céleri, sarrasin, whisky tourbé

Fromage Caviar

Pré-dessert

Vanille Bourbon Grand Cru de Monsieur Galand

vanille caramélisée, caviar de vanille

Accord Mets et Vins 65€

Moulin de Gassac "Faune" 2022
IGP Pays d'Hérault

Mâcon-Lugny "Les Charmes" 2021
Albert Bichot

Château Moulin de Canhaut 2015
Médoc

Macvin du Jura
Domaine Rolet

Accord Mets et Vins "Prestige" 140€

Condrieu "Les grandes Chaillés" 2022
Stéphane Montez

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru
"En la Perrière Noblot" 2018
Alain Michelot

Le Marquis de Calon Ségur 2015
Saint-Estèphe

Maury Legend Vintage 1976
Gérard Bertrand

* Viandes d'origine France et U.E. / Liste des allergènes sur demande, tous nos prix sont en TTC service compris