

Les entrées

Tomates-Fraises

eau de tomates acidulées 34€

Langoustine juste snackée

bisque à la cardamome, chartreuse de haricots verts 38€

Carpaccio de veau et foie gras

condiment macadamia 40€

Le tout petit pois

en velouté et sorbet 29€

Les poissons

Homard bleu rôti

raviole de blettes, jus de homard à l'anis étoilé 52€

Rouget barbet

artichaut poivrade, purée de pois chiche, huile de ciboulette 42€

Turbot poché

pommes de terre glacées, fenouil, jus de bouillabaisse 46€

*Les viandes**

Caille farcie au foie gras

cuisses confites, chou-fleur rôtie aux amandes 46€

Filet de bœuf charolais

copeaux de thon séché, aubergine fumée 50€

Ris de veau

en texture de pommes de terre 49€

Les fromages

Plateau de fromages affinés de la maison Quatrehomme 22€

Les desserts 20€

La mûre

Chocolat-framboise

Pêche rafraîchie à la verveine

Paris-Brest

Menu Dégustation 110€ (Hors boissons)

Amuse-bouche

Fleur de truite, crème acidulée

Turbot poché

pommes de terre glacées, fenouil, jus de bouillabaisse

Caille farcie au foie gras

cuisse confite, purée de chou-fleur aux amandes

Fromage

Pré-dessert

Chocolat-framboise

Menu Dégustation autour du caviar 200€ (Hors boissons)

Amuse-bouche

Fleur de truite, crème acidulée

Turbot poché

pommes de terre glacées, fenouil, jus de bouillabaisse

Filet de bœuf

copeaux de thon séché, aubergine fumée

Fromage

Pré-dessert

Chocolat-framboise

Association avec nos menus

Accord Mets et Vins : 55€

*Moulin de Gassac "Faune" 2018
IGP Pays d'Hérault

*Mâcon- Bussièrès "Les Clos" 2018
Joseph Drouhin

*Château Castera 2010
Médoc

*Muscat "Saint-Georges" 2018
Domaine Boehler

Accord Mets et Vins "Prestige": 80€

*Riesling Grand Cru "Bruderthal" 2018
Domaine Boehler

*Beaune 1^{er} Cru "Les Aigrots" 2016
Domaine Sébastien Magnien

*Château Grand Corbin 2006
Saint-Emilion Grand Cru

*Maury Mas Amiel 20 ans d'âge

* Viandes d'origine France et U.E. / Liste des allergènes sur demande

Tous nos prix sont en TTC service compris