

Les entrées

Les asperges vertes de Provence en vapeur d'herbes 42€
agrumes et burrata

La langoustine – Coques – Oursin 52€
verveine, cardamome noire

Le bar de ligne maturé aux algues 50€
lait et œufs de poisson
- juste caviar 78€

Le végétal en pot-au-feu 48€
huître rose Tarbouriech et moelle de bœuf

Les poissons

Le sandre rôti 58€
asperges blanches, vadouvan, ail des ours

La barbue 66€
petits pois, fenouil, livèche

Les viandes*

Le ris de veau au sautoir 72€
seiche et pil-pil

Le pigeon de Mesquer et foie gras en croûte 65€
artichaut et olives noires

Le filet de bœuf maturé 58€
céleri, sarrasin, whisky tourbé

Les fromages

Notre sélection de fromages affinés 25€

Les desserts

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

Les fraises Gariguettes – sarriette 24€
crème glacée huile d'olive

Le 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

Asperge verte de Provence en vapeur d'herbes

agrumes et burrata

Barbue

petits pois, fenouil, livèche

Ris de veau

seiche et pil-pil

Pré-dessert

Chocolat de Madagascar 50% de la Maison Nicolas Berger

champignon crème - miso

Menu Dégustation autour du Caviar 220€

Amuse-bouche

Asperge verte de Provence en vapeur d'herbes

burrata et caviar

Barbue Caviar

petits pois, fenouil, livèche

Filet de bœuf maturé Caviar

céleri, sarrasin, whisky tourbé

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