

## 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 rouget barbet croustillant** 58€  
chou-fleur et poivre noir de Kerala

**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<sup>er</sup> 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