

La Carte d'été ...

Tomates de pays à maturité
variétés sélectionnées / basilic / baume de bouteville
32 €

Pêche D'olivier Bardoux
cuite et crue / mizuna / condiments
36 €

Coquillages
granité iodé / caviar Kristal
38 €

Collection de bleda-raba Philippe Auda
colonatta / gingembre / noisette
34 €

Pagre de ligne
courgettes de Pays / condiment abricot-safran / jus mousseux
49 €

Saint Pierre de petit bateau
champignons sauvages & fèves
48 €

Pigeon du Pays de Racan
le filet rôti et la cuisse confite / crapaudine / marsala
48 €

Bœuf mûré
cèpes / oignons doux / jus composé
46 €

Chocolat & café pure origine
mousseux et granité / ganache fève de tonka
16 €

Abricots
Soufflé / crème glacée aux effluves de romarin
16 €

Framboises
biscuit macaron / basilic / confit poivron-vanille
16 €

Sphère choco-or
opalys / crumble / sorbet araguani
16 €

Fromages fermiers affinés 20 €

Afin de vous satisfaire au mieux nous vous demanderons de bien vouloir choisir un menu unique à l'avance à partir de 10 convives

Découverte

Pêche D'olivier Bardoux
cuite et crue / mizuna / condiments

Pagre sauvage
courgettes de Pays / condiment abricot-safran
jus mousseux

Bœuf mûré
cèpes / oignons doux / jus composé

Framboises
biscuit macaron / basilic / confit poivron-vanille

69 €

Balade Gourmande

Tomates de Pays à maturités

Collection de bleda-raba

Pêche D'Olivier Bardoux

Coquillages & caviar

Saint Pierre de petit bateau

Bœuf mûré

Figues violettes & poivre long

Framboises

Feuille à feuille de chocolat & fève de Tonka

130 €

Dernière prise de commande de ce menu 13h00 et 21h00

Prix nets – Service compris -Boissons non comprises

Dégustation

Tomates de Pays à maturité
variétés sélectionnées / basilic / baume de bouteville

Coquillages
granité iodé / caviar Kristal

Saint Pierre
champignons sauvages & fèves

Pigeon du Pays de Racan
le filet rôti et la cuisse confite / crapaudine / marsala

Figues violettes & poivre long

Torréfaction pure origine Inde
mousseux et granité / ganache fève de tonka

89 €

Retour du Marché du mois de Septembre

Bœuf & huîtres
légumes en copeaux / condiments

Cochon
filet rôti / choux rouge / légumes grillés

Ou

Dorade sauvage
riz nano / encre de seiche / coques

Figues violettes
pochées / vin / épices

2 verres de vin (12 cl) - ½ eau * hors chateldon – café

45€

Ce menu est servi au déjeuner
du Mardi au Vendredi sauf jours fériés

Tout changement sera facturé à la carte