

Les Prémices

Œuf de ferme & safran Bio de Pays
confit en surprise, variété de courges et condiments
35 €

Noix de coquilles Saint Jacques
poireaux de plein champs, champagne & citron bergamote
40 €

Clin d'œil à mon Sud Ouest natal
foie frais de canard Robert Dupérier
rôti aux fruits d'hiver, épices & maury
38 €

Coquillages & caviar
cuits, crus, granité iodé
39 €

Œuf mi-coque m-brouillé
aux truffes Noires du Haut Var
40 €

La Mer & La Terre

Maigre sauvage
rôti aux châtaignes, condiment échalote & madère
45 €

Saint Pierre
nage de coquillages à la verveine
topinambours, chou vert
52 €

Noix de coquilles Saint Jacques
rôties aux truffes noires du Haut Var
58 €

Agneau de lait des Pyrénées
noisettes rôties aux épices douces, jeunes navets & blettes mozaic
48 €

Chevreuril de chasse
courges, timut, jus à la chartreuse
49 €

Bœuf Charolais Rossini ...
65 €

Le Sucre

Chocolat grand cru
soufflé, sorbet, grué
16 €

Agrumes de saison
streuzel, mousseux citron, sorbet pamplemousse
17 €

Poires Williams
jeu de textures, opaline croustillante
19 €

Noisettes du piémont
cacao, praliné, jeux de textures
18 €

Fromages fermiers affinés
sélection Michael Fleury
22 €

Déjeuner | Janvier 2019

Tourte de Faisan de chasse
condiments de saison

Volaille fermière
rôtie, panais, carottes & châtaignes au jus

Ou

Cabillaud sauvage
rôti, salsifis & chou braisés

Vanille de Tahiti & praliné
mille feuille tradition ...

2 Verres de Vin (12 Cl)
1/2 Eau * Hors Chateldon
Café & mignardises

48 €

Servi au déjeuner du Mercredi au Vendredi

Tous nos prix sont nets -service compris

Balade

Œuf de ferme & safran Bio de Pays
confit en surprise, variété de courges et condiments

Maigre sauvage
rôti aux châtaignes, condiment échalote & madère

Agneau de lait des Pyrénées
noisettes rôties aux épices douces, jeunes navets & blettes mozaic

Poires Williams
jeu de textures, opaline croustillante

75 €

Dégustation

Clin d'œil à mon Sud Ouest natal
foie frais de canard Robert Dupérier
rôti aux fruits d'hiver, épices & maury

Noix de coquilles Saint Jacques
poireaux de plein champs, champagne & citron bergamote

Saint Pierre
nage de coquillages à la verveine, topinambours, chou vert

Chevreuil de chasse
courges, timut, jus à la chartreuse

Agrumes
streuzel, mousseux citron, sorbet pamplemousse

Noisettes du piémont
cacao, praliné, jeux de textures

98 €

Immersion

Sébastien vous fait rentrer dans son univers
autour de ses créations de saisons
en 8 touches de goûts

130 €

Un accord mets et vins vous est proposé avec l'ensemble des menus