

Les Premices

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

Noix de coquilles Saint Jacques Française
Fumet de cèpes, d'autres rôtis, sarrasin
40 €

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

Coquillages & caviar
cuits, crus, granité iodé
39 €

La Mer & La Terre

Rougets de roche
panais & brocoletti, condiment abricot fermenté
jus carnassier
45 €

Bar Sauvage
nage de coquillages à la verveine
topinambours, chou vert
52 €

Bœuf de race Française
céleri fondant-glacé, anchois fumé
48 €

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

Tous nos prix sont nets -service compris

Le Sucre

Chocolat grand cru
soufflé, sorbet, grué
16 €

Clémentine Corse
pochée, confite, marrons de Collobrière
17 €

Poires Williams
jeu de textures, opaline croustillante
19 €

Chocolat & café pure origine
feuille à feuille, ganache fève de tonka, granité
18 €

Fromages fermiers affinés
sélection Michael Fleury
22 €

Déjeuner | Décembre 2018

Thon rouge de Méditerranée
pêche locale artisanale
mi-cuit-mariné, légumes de saison à cru

Pigeon de Racan
rôti, la cuisse confite
jeunes betteraves, jus au marsalla, amandes

Ou

Encornet farci-braisé à la Niçoise
jus de bouillabaisse, blettes mozaic & rutabaga

L'idée d'un Paris-Brest
streuzel, mousseline praliné

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

48 €

Servi au déjeuner du Mercredi au Vendredi

Balade

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

Rouget de roche
panais & brocoletti, condiment abricot fermenté, jus carnassier

Bœuf de race Française
céleri fondant-glacé, anchois fumé

Poires Williams
jeu de textures, opaline croustillante

75 €

Dégustation

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

Noix de coquilles Saint Jacques Française
Fumet de cèpes, d'autres rôtis, sarrasin

Bar Sauvage
nage de coquillages à la verveine, topinambours, chou vert

Chevreuil de chasse
courges, timut, jus à la chartreuse

Clémentine Corse
pochée, confite, marrons de Collobrière

Chocolat & café pure origine
feuille à feuille, ganache fève de tonka, granité

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