

Réseau WIFI : RESTAURANT

Mot de passe : Mat280880



À LA CARTE

Les Entrées

- *Asperges Blanches du Ventoux, Tempura à l'Ail des Ours et Hollandaise aux Agrumes* 18€
- *Raviolo Gambas et Morteau, Bouillon Vadouvan* 20€
- *Cœur de Thon Rouge à la Flamme, Jus Black Vinegar* 32€
- *Foie Gras Mi-Cuit, Déclinaison de Betterave en Texture* 26€
- *Grosse Langoustine de Casier en Deux Façons : Tartare et Croustillant, Caviar Oscietre Gold et jus de Pomme Granny Smith* 68€

Les Poissons

- *Cabillaud Skrei façon Bouillabaisse, Espuma de Rouille* 24€
- *Tronçon de Turbot, Bouillon d'Épices du Maghreb* 40€

Les Viandes

- *Carré de Veau Angus, Emulsion de Lard Mangalica et Jeunes Pousses* 27€
- *Ris de Veau Printanier, Couteaux et Bouillon de Coquillages* 43€



Les Fromages

- *Faisselle de Fromage Blanc (Sucre/Coulis Fruits Rouges/aux Herbes)* 6€
- *Saint Nectaire à Notre Façon, Truffe* 12€
- *Le Chariot de Fromages Affinés par Porcheret* 18€

Les Desserts

- *Comme un Capuccino Glacé* 12€
- *Forêt Noire Moderne, Griottes Glacées* 12€
- *Couronne d'Agrumes du Soleil* 12€

Menu du jour à 27,90€

Entrée, Plat et Dessert (Voir l'ardoise)
(Entrée / plat ou plat / dessert à 23,90 €)
(Servi uniquement au déjeuner en semaine)

Menu Découverte à 45€

Raviolo Gambas et Morteau, Bouillon Vadouvan

OU

Asperges Blanches du Ventoux, Tempura à l'Ail des Ours
et Hollandaise aux Agrumes

Cabillaud Skrei en Robe de Choux

OU

Carré de Veau Angus, Emulsion de Lard Mangalitza et Jeunes Pousses

Faiselle de Fromage Blanc au Sucre, Coulis Fruits Rouges ou aux Herbes

(Sup. 6€ Menu)

OU

Le Saint Nectaire à Notre Façon (Sup. 12€ Menu)

Dessert au choix, à commander en début de repas voir en 2^e page

Tout changement dans le menu entrainera un supplément.

A partir de 8 personnes, nous vous demanderons de choisir dans le même menu

Menu Gastronomique

A 68€ fromages inclus

Cœur de Thon Rouge à la Flamme, Jus Black Vinegar

OU

Foie Gras Mi-Cuit, Déclinaison de Betterave en Texture

Tronçon de Turbot aux Épices du Maghreb

OU

Ris de Veau, Couteaux de Cancale et Bouillon de Coquillages

Chariot de Fromages Affinés

OU

Le Saint Nectaire à Notre Façon, Truffe

Dessert au choix, à commander en début de repas voir en 2^e page

Menu Tentation à 85€

Décliné en 6 Services, selon les envies du Chef

(Menu servi pour l'ensemble de la table)