

L'epicurieux

En « 2 temps »

Mise en bouche, entrée plat ou plat dessert

35€

Accord mets & vins

55€

En « 3 temps »

Mise en bouche, entrée, plat & dessert

45€

Accord mets & vins

80€

En « 5 temps »

Mise en bouche, deux entrées, plat,
création fromagère & dessert

65€

Accord mets & vins

110€

En « 7 temps »

Mise en bouche, deux entrées, deux plats,
création fromagère et deux desserts

85€

Accord mets & vins

135€

Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes.
Nos prix sont TTC et en euros.

L'epicurieux

Entrées 20€

Damier de poireaux, truite aux épices, kumquat
et vinaigrette basilic

Suggestion : Langoustines +15 euros

Pressé de cochon d'antan au foie gras, oignons doux des Cévennes,
pommes estragon et vinaigrette cidre

Plats 30€

Poisson du moment, risotto de riz vénéré, choux fleur croustillant
et émulsion citronnelle gingembre

Suggestion : Homard +20 euros

Veau, focaccia d'asperge, condiment poivron rouge
et son jus de viande

Suggestion : Ris de Veau +20 euros

Desserts 15€

Agrumes au poivre de Timut, chiboust caramélisée,
crémeux citron et glace citron noir d'Iran

Biscuit moelleux noisette, chocolat blanc à la fève de Tonka,
noix de Macadamia et sorbet shiso purple

Fromages

Création fromagère 10 euros

Assiette de fromages 12 euros

Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes.
Nos prix sont TTC et en euros.