

Menu Printemps 39.00€



Entrées

Œuf parfait sur son velouté de champignons, panko et noisettes torréfiées

Gravelax maison, crémeux raifort, wasabi et ses pickles

Foie gras et sa brioche maison, chutney de myrtilles
(*suggestion : verre de muscat Frontignan à 4.00€ l'unité)

Plats

Pêche du jour, poisson frais selon arrivage, émulsion combava

Magret de canard, griottes et jus de fruits secs réduits

Pièce du boucher, Fourme d'Ambert ou aux 2 Moutardes

Desserts

Crèmeux chocolat et sa chantilly pralinée

Nougat glacé et coulis passion

Tartelette amandine, sabayon citron et fraises

Verrine de faisselle et sa compotée de myrtilles

Assiette de fromages locaux