

« Menu Plaisir »

à 53 €uros (entrée, plat, fromage et dessert)

à 66 €uros (3 plats, fromage et dessert)

Mise en bouche



Le foie gras de canard mi cuit, asperge
confiture d'orange amère et brioche maison

ou

Les Noix de Saint Jacques des côtes Françaises saisies puis marinées, servies froides
pulpe de pomme de terre à l'huile d'olive des Baux de Provence, pomme Granny et citron Caviar



Le filet d'agneau du «Quercy»

Mille feuille de pomme de terre, tomate et ail confit, olives Taggiasche et jus des carcasses

ou

Les asperges vertes de «Didier et Sabine» à Mallemort
dos cabillaud Skrei
et sabayon au Vin Jaune.



Le Comté de 36 mois, affiné au fort des Rousses
sa crème au Savagnin et ananas confit aux épices

ou

Notre sélection de fromages affinés
servis à l'assiette et pain aux fruits secs



Le dessert au choix dans la carte
(à commander en début de repas)

« Menu Gourmand »
à 42 €uros sans fromages
à 47 €uros avec fromages

Mise en bouche



La ballotine de volaille au cœur de foie gras
et boulgour façon taboulé au vinaigre de vin Jaune



Le filet d'omble chevalier des Cévennes, royale de
champignons, pâte Frégola Sarda et crumble noisette

ou

Le carré de porcelet, oignon farci aux
légumes, polenta et jus aux griottines



Notre sélection de fromages affinés
servis à l'assiette et pain aux fruits secs

ou

Le fromage blanc



Les quartiers de pomme Royale Gala au caramel,
ganache au chocolat Caramélia
et sorbet pomme-Crémant du Jura

« Menu Dégustation »
à 75 €uros par personne

A partir de 2 personnes

Menu servi pour l'ensemble de la table

Dernière commande à 13h00 et à 20h00

Mise en bouche



Pour votre grand plaisir laissez vous guider par le chef
qui vous propose son menu en 6 services

« Menu Saint Germain »

Menu complet à 30 €uros

ou entrée+plat ou plat+dessert a 24 €uros

*Menu servi uniquement au déjeuner
excepté le samedi, le dimanche et jours fériés*

Comme une raviole aux coquillages et quinoa
et bisque de crustacés



La joue et le paleron de bœuf fondant
croustillant de risotto et jus réduit



Les œufs de « La poule aux œufs Bio » à Desnes
à la neige au chocolat
et tuile au grué de cacao