

NOS MENUS DU MIDI

Menu du jour



La carte

NOS MENUS DU SOIR

Vendredi soir :

La carte



Samedi soir :

Balade gustative 58€
En 5 temps, servie pour l'ensemble de la table

Entrées

- Tempura d'oignons doux de Fontanès, crème d'ail confit à la sauge du jardin 12€

- Mulet de Méditerranée fumé, ganache céleri et pomme verte, tapenade aux algues et huile d'olives noires 17€

- Æbleskiver aux champignons, crémeux de champignons à la tome de brebis, effiloché de pleurotes au Noilly-Prat 16€

- Raviole ouverte de courge de Fontanès, jaune d'œuf confit, magret séché et pulpe de courge rôtie, velouté de courge au beurre noisette 18€


Plats

- Risotto de choux fleurs au citron, praliné de noisette à l'huile de pépins de courge, choux fleurs à cru 22€

- Pêche de Méditerranée laquée d'une réduction de raisin, risotto de choux fleurs, capres à l'huile d'aneth 27€

- Frikadeller de cochon des montagnes, crémeux de courge et ketchup de figes 25€

- Selle d'agneau de Lozère à basse température, crumble de panoufle, tzatziki de mûres et betteraves fermentées, jus d'agneau corsé au vinaigre de framboises 32€


Fromages

- Assiette de fromages affinés des Cévennes à l'Aubrac 12€


Desserts

- Autour du Ricard et de la cacahuète 8€

- Ganache chocolat au lait et piment d'Espelette, caramel de framboises pimenté, crumble croustillant praliné 12€

- Crémeux citron cardamome, tuile de sarrasin au poivre et granité tonic à la verveine 11€
