

NOS MENUS DU MIDI

Menu du jour



La carte

NOS MENUS DU SOIR

Vendredi soir :

La carte

Table danoise : le 22 novembre














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€
 
- Poitrine de bœuf confite puis farcie de kimchi maison, pommes paillasson et jus de braisage 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€
  



Porc



Alcool



Soja



Crustacés



Coquillages



Sésame



Fruits à coques



Moutarde



Arachide



Lactose



Céleri



Gluten



Poissons



Œuf

Table DANOISE

Stjernesked « Etoile Filante » 16€

Sur une tranche de pain au seigle maison, filet de plie pané et confit, rémoulade de crevettes, laitue, concombre et œufs de lump, crème vinaigrée aux herbes

Gravad ørred 16€

Gravlax de truite d'Ardèche, poireaux confits et vinaigrette de betterave au snaps

Smørrebrød d'œufs 14€

Salade d'œufs durs crémeuse et fricassée de trompettes de la mort à la bière, le tout sur un tranche de pain au seigle

Hot-Dog Frikadeller 15€

Dans un pain brioché, saucisse de cochon des montagnes maison, oignons frits et en pickles, rémoulade de choux et concombre, sauce tartare

Flaestesteg 24€

Filet de cochon des montagnes croustillant, pommes de terre fondantes, sauce veloutée au persil et pickles de groseilles

Aebleskiver 11€

Petits beignets typiques servis avec une sauce chaude chocolat praliné

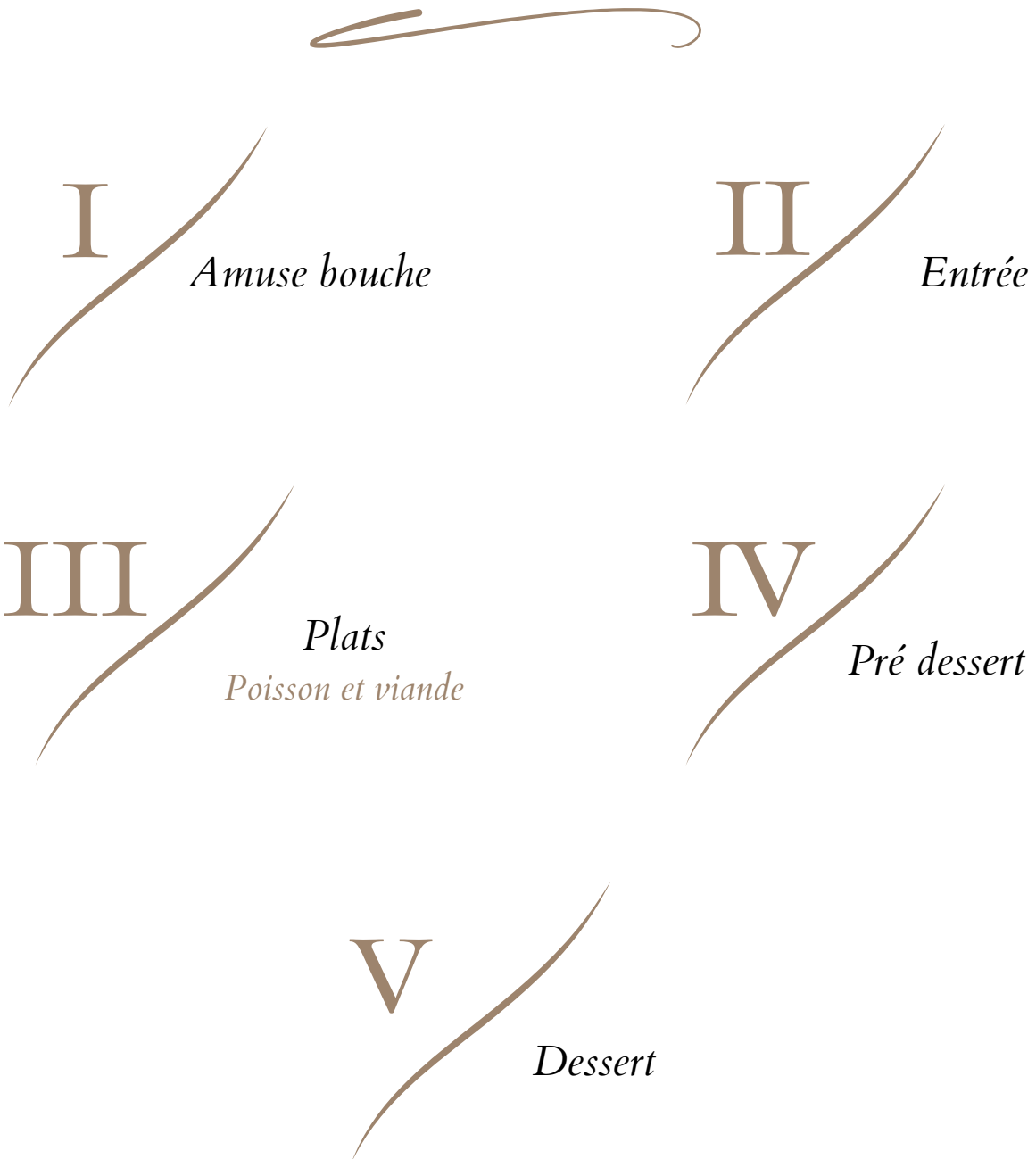
Drømmekage 9€

Gâteau moelleux vanillé et noix de coco caramélisée

La Balade Gustative

58 €

En 5 temps, servie pour l'ensemble de la table



Supplément assiette de fromage +5€

Accompagnez le menu avec un accord "mets et vins" +35€
(4 verres de vins)