

CARTE

À GRIGNOTER

Saucisson des Pyrénées	9
Olives de Nyons A.O.P.	7

Menu déjeuner Entrée, Plat & Dessert

36
Hors jours fériés et samedi

Menu dégustation Cinq services

74
Servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h30 & 21h30

ENTRÉES

Asperges vertes de Provence, galette de sarrasin, cresson, fines tranches de Haddock, sabayon herbacé	17
Fraise de veau servie croustillante, pousses d'épinards aux oeufs de truite, anchois, sauce diable	17
Tagliatelles de seiche au naturel, artichaut barigoule et petits pois en salade fraîche, jaune d'oeuf confit et citron	18
Pâté en croûte de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin, pistache	22
Morilles farcies de ris de veau et foie gras, confites aux échalotes et porto, ail des ours, petits pois, puntarelle	24

DESSERTS

Plateau de fromages affinés	15
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, praliné café/noisette, glace café	13
Mont Blanc à la châtaigne d'Ardèche, rafraîchit au pomelo et orange sanguine, sorbet aux agrumes, gelée de cognac	14
La Vanille de Bourbon de Madagascar, fine gavotte croustillante, crème légère, glace à la noix de pécan caramélisée	15

PLATS

Cannellonis farcis de ricotta et épinards rafraichis à la menthe, gratinés, mousse légère de vieille mimolette, cédrat confit	28
Échine de cochon élevé en plein air, cuisson lente, asperges blanches rôties, céréales soufflées, vert de celeri vinaigré	29
Aile de raie rôtie façon grenobloise, pommes de terre ratte confites au beurre demi-sel, coques et petits pois cuisinés à la verveine, émulsion iodée	29
Agneau d'Aveyron, la selle piquée d'ail des ours, l'épaule braisée aux algues, crevettes, jus infusé aux têtes, padrones, purée moelleuse	35
Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition (en quantité limitée)	36
Pomme de ris de veau servie croustillante et laquée, légumes liés d'une sauce blanquette, livèche acidulée, jus court et purée moelleuse	49

CARTE

APPETIZERS

Saucisson from Pyrénées	9
Olives from Nyons A.O.P.	7

STARTERS

Green asparagus from Provence, buckwheat pancake, watercress, thin slices of Haddock, herbaceous sabayon	17
Calf's caul served crispy, spinach with trout eggs, anchovies, sauce diable	17
Cuttlefish tagliatelle, barigoule artichoke and peas in fresh salad, candied egg yolk and lemon	18
Pâté en croute, foie gras, duck and pork, bitter sprouts, grape mustard, pistachio	22
Morel mushroom stuffed with sweetbreads et foie gras, candied with shallots, wild garlic, peas, puntarelle	24

DESSERTS

Cheese platter	15
Dark Tanzanian chocolate mousse served warm, frosted coffee, hazelnut praline	13
Mont Blanc with Ardèche chestnut, pomelos and blood orange, citrus sorbet, cognac jelly	14
Bourbon vanilla from Madagascar, crispy gavotte, light cream, caramelized pecan ice cream	15

Lunch Menu

Starter, Main Course
& Dessert
36

Unavailable on Saturdays and
public holidays

Tasting Menu

Five Courses

74

For the entire table until
13h30
&
21h30

MAIN COURSES

Cannellonis stuffed with ricotta and spinach refreshed with mint, baked old mimolette, candied citron	28
Free-range pork loin, roasted white asparagus, puffed cereals, sour celery	29
Roasted ray wing, grenobloise sauce, candied potatoes with semi-salted butter, shells and green peas, verbena	29
Aveyron lamb, saddle with wild garlic, braised shoulder with seaweed, shrimps, padron peppers, mashed potatoes	35
Traditionnal Castelnaudary Cassoulet (limited quantity)	36
Crispy and glazed sweetbread, vegetables in a blanquette sauce, sour lovage, mashed potatoes	49