

# Menu

## Inspirations

120€

### Foie gras du Gers

*Mi cuit au naturel*

*Chutney de Granny au piment fumé du Béarn*



### Coquille Saint-Jacques

*Rôtie au butternut*

*Jus des barbes émulsionné au vin d'orange*



### Turbot

*Cuit à la vapeur douce*

*Sauce nappante acidulée*

*Choux frisé aux mendiant*



### Cerf

*Le dos rôti au sautoir*

*Variation de betteraves*

*Jus corsé à la Syrah*



### Brillat Savarin

*Aux truffes noires*

*De Saint-Cannat*



### Clémentines corses

*Déclinées sur un riz au lait onctueux*

*Pépites croustillantes aux graines*



### Poire Bonne Louise

*Infusée dans un sirop au gingembre*

*Crème légère chocolat / Ginger*

*Crumble au sarrasin*

*Ce menu peut vous être proposé en version végétale sur demande à la réservation.  
Toute demande de changement non signalée à la réservation sera facturée.*