

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 mendiants



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.*