

**Plat seul : 24€ - Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 30€**

**Menu 3 plats : 36€**

*Notre chef et son équipe vous proposent un menu-carte élaboré avec des produits frais, de saison et locaux.*

**Pour commencer...**

*Tartelette à la crème d'oignons caramélisés, carottes et radis en plusieurs textures*

*Ou*

*Espuma de boudin noir, chutney de pommes au poivre Sarawak et chips de pomme*

*Ou*

*Rose de butternut, condiment butternut wasabi, jaune d'œuf confit au soja et crumble au curry vert*

*Ou*

*Entremets au céleri et truffe, jus de céleri-branche à la pomme et légumes croquants*

**Pour suivre...**

*Risotto crémeux de Fregola Sarda, éclats de pistaches torréfiées*

*Ou*

*Pavé de bœuf race Aubrac, marinade sèche au café, paprika et sucre brut, crémeux de topinambour et croustillant de polenta à la sauge ananas*

*Ou*

*Diamant de porc laqué, sponge cake au maïs et purée de carottes au gingembre*

*Ou*

*Aile de raie en ballotine, beurre blanc à l'hibiscus, œufs de saumon et ciboulette, mitonnée de pommes de terre et poireaux*

*Ou*

*Mi-cuit de thonine, sel au thym agrume du domaine de Pouzes, purée de kaki au miso, gnocchi poêlés et réduction d'agrumes à la vanille*

**Pour terminer ...**

*Duo de chocolat et biscuit spéculoos*

*Ou*

*Mont-Blanc*

*Ou*

*L'Oranger*

*Ou*

*Croustillant de chèvre aux fruits secs*

**MENU ENFANT 13€ :**

*Pièce de bœuf ou aile de raie, servie avec pommes de terre et poireaux.  
Boule de glace, parfum au choix ou duo de chocolats et biscuit spéculos.*