

Prélude

Tartelette de Choux de Printemps, Condiment Léger à l'Ail Rôti et Vinaigrette à l'Huile de Café	39
Huitre Gillardeau N°0, les Barbes en Tartare de Bœuf Charolais, Le Cœur Pané, Servi Tiède, Panais Laqués	42
Foie Gras de Canard « Gros Lobe », Roulé de Champignons aux Agrumes Et Crémeux de Noix	44*

De Rivière, de Mer et d'Océan

Sandre Sauvage Rôti, Cèpes du Morvan Confits aux Aromates, Olives, Piment Petit Bec et Infusion Lactée	44
Lotte Cuite Vapeur, « Choux Croûte » et Lard Gras, Jus de Choux	43
Lieu Jaune, Beurre d'Algues et Clous de Girofle, Endives et Citron Doux	42

Dans le Pré

Dos de Cerf Rôti, Navets Jaunes, Coriandre et Tanaïsie, Radis Noirs Râpés	44*
Poitrine de Cochon du Cantal, Cèleri au Caramel Sardines Marinées, Jus Condiment à la Purée d'Anchois	41
Paleron de Bœuf Angus, Pommes de Terre, Sucrine et Epinard, Garniture Caesar	43

*Un supplément de 9 euros est appliqué dans le cadre du menu expression

Pour les commandes de plats en direct, nous ne pouvons pas vous satisfaire en dessous de 30 minutes d'attente. Nous vous remercions pour votre compréhension.

Les Fromages

Cornet de Mousse d'Époisses au Son de Moutarde	11
Chariot de Fromages Affinés par Alain Hess	14

Les Gourmandises du Jardin

Mousse de Fromage Frais, Variation autour des Agrumes du Mas Bachès	16
Crèmeux de Chocolat Caraïbe, Bonbon de Ganache Montée à la Menthe, Granité Mentholé	16
Sphère Coco, Crèmeux de Fruits Exotiques	16



Tous les plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts