

Prélude

Huître Gillardeau N°0, Servie Froide, Velouté de Cresson et Salade de Pommes de Terre	38
Terrine de Foie Gras “Gros Lobe“, Anguille et Ail frais au Poivre Vert	39*
Asperges Vertes d’Armelle, Purée d’Ail Fermenté, Sabayon de Livèche	37

De Rivière, de Mer et d’Océan

Carpaccio de Saint-Jacques Tiédi, Royale de Laitue, Légumes de Braisage, Jus de Barbes	44*
Lotte Panée en Croute de Lard Fumé, Navets, Vinaigrette de Tanaïsie, Coriandre	40
Maigre Sauvage, Asperges Blanches de la Ferme des Acacias, Lard de Beaune, Salade d’Herbes et Huile de Torrification	40

Dans le Pré

Agneau de Lait Roulé Entier Puis Rôti, Gâteau de Pommes de Terre à l’Échalote Pistou d’Ail des Ours	43
Poitrine de Cochon du Cantal Grillé, Jeunes Navets de Nancy et Poireaux, Condiment Kumquat	41
Paleron de Bœuf Angus Rôti, Artichaut Barigoule Farci, Tomme du Jointout Snackée	45

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

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

Les Fromages

Yaourt de Brebis, Confiture de Tomates Vertes	11
Chariot de Fromages Affinés par Alain Hess	14

Les Gourmandises du Jardin

Variation Autour des Agrumes du Mas Bachès, Crème de Café Vert, Sorbet au Thé Earl Grey	16
Chocolat-Betterave-Piment	16
Crème Légère, Caramel au Beurre Salé, Biscuit Moelleux et Glace au Gingembre	16



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