

LES ENTREES...

Cromesquis d'Oeuf de ferme,

Cromesquis d'oeuf parfait à 63° / duxelle de champignons sauvages / jus truffé & soufflé à la Truffe

38€

Homard bleu,

juste raidis / beurre d'orange / butternut
Carbasses torrifiées

39€

Noix de Saint-Jacques,

Saisies au beurre d'algues / écume dessous-bois
croustilles des forêts

39€

Foie gras de canard,

Foie gras grillé minute / bouillon de volaille aux oignons doux des Cévennes cuisinés comme une gratinée d'Alpages

40€

Anchois de Méditerranée,

Marinés au vinaigre de Banyuls / huile aromatique Argoudeil d'Olivier Borrat / tartare de tomates aux herbes

30€