

MENU DÉGUSTATION

La Mise en Bouche

Langoustines rôties, râpé de courgettes au thym,
tartines huile d'olive Aglandau du Moulin du Calanquet,
fricassée de girolles en persillade, jus de crustacés.

Bar de ligne saisi plancha unilatéral, pommes de terre safranées,
Tomates rôties, caviar d'aubergine,
ail noir et crème d'oignons doux des Cévennes.

Pigeon fermier rôti en cocotte de la ferme Quintart, jus à la sauge
Cuisse en cannelloni, purée de pois-chiche huile de sésame
mini ratatouille citron confit.

Les Fromages de France, vache, chèvre et brebis.

Pré dessert du moment.

Sur la pêche et la verveine.

Mignardises

- 2 plats, fromages & desserts 98 €
- 3 plats, fromages & desserts 118 €

Les allergènes contenus dans nos plats sont disponibles sur demande

Notre cuisine est maison, confectionnée avec des produits frais

Nos viandes sont d'origines Françaises

Nos légumes sont achetés chez nos producteurs et amis sur le marché Tête d'Or et Montgolfier.
Prix nets, TVA incluse