

Éphémère

*Servi uniquement les midis du mercredi au samedi
Hors jours fériés*

Mise en bouche

Trilogie de saveurs de nos terres



Légumes racines

En salade, vinaigrette au parfum de truffe



Veau de lait

Quasi rôti, gnocchis à l'estragon et poêlée de cèpes japonais



Chocolat

Tarte au chocolat de Saint Domingue et sorbet

32€ (Hors boissons)

Chariot de fromages : supplément 12€

Taxes & services compris

Le Chef et son équipe souhaitent redonner au pain sa place de choix dans l'alimentation, en démontrant jour après jour ses qualités nutritionnelles incomparables.

Il est bon de revoir nos classiques :

du bon pain à base de farine de qualité sans additif, et un certain savoir-faire.

Farine d'Auvergne de la minoterie Roche

Origines

Mise en bouche

Trilogie de saveurs de nos terres



Butternut

Tarte de pétales et kumquat aigre doux



Seigle du moulin de Perthus

Gnocchis moelleux, jaune d'œuf séché et jus torréfié



Ombre Alis de Stéphane Heinis

Confit, consommé d'oignon et extraction d'estragon



Pigeon au sang

Rôti sur coffre à l'huile de noix de Blot l'Eglise et miel,
crème de céleri et royale de foie



Fromages

Affinés par la Maison Houlbert



Lait fermenté

En sorbet et émulsion



Citron

Cassant, aux 4 acides



90€

Taxes & services compris

Accords mets & vins

30€ en 4 services de 6cl

40€ en 6 services de 6cl

Le même menu sera servi à l'ensemble de la table au-delà de 6 convives

Racines

Mise en bouche

Trilogie de saveurs de nos terres

▪

Foie Gras du Domaine de Limagne

En étoile, fruit de la passion et café arabica

▪

Paleron de bœuf

En tournedos braisé 18h, pommes de terre vaporeuses

OU

Maigre de ligne

Roti sur peau, coussin de blette à la marjolaine
et sauce à la moelle

▪

Fromages

Affinés par la Maison Houlbert

▪

Orange

En suprêmes, sorbet mandarine gingembre



Viandes d'origines Française

58€

Taxes & services compris

Accords mets & vins

20€ en 3 services de 6cl

30€ en 4 services de 6cl



A la carte

Les entrées

Foie Gras du Domaine de Limagne
30€

En étoile, fruit de la passion et café arabica



Butternut
26€

Tarte de pétales et kumquat aigre doux



Seigle du moulin de Perthus
22€

Gnocchis moelleux, jaune d'œuf séché et jus torréfié

Taxes & services compris

Les poissons

Maigre de ligne

29€

Roti sur peau, coussin de blette à la marjolaine
et sauce à la moelle



Omble Alis de Stéphane Heinis

36€

Confit, consommé d'oignon et extraction d'estragon

Les viandes

Paleron de bœuf

32€

En tournedos braisé 18h, pommes de terre vaporeuses



Pigeon au sang

41€

Rôti sur coffre à l'huile de noix de Blot l'Eglise et miel,
crème de céleri et royale de foie

Fromages & Desserts

Plateau de fromages

12€

Affinés par la Maison Houlbert



Orange

16€

En suprêmes, sorbet mandarine gingembre



Citron

16€

Cassant, aux 4 acides

Taxes & services compris