

Le chef **Romain GANDOLPHE** et son équipe vous proposent de découvrir ses dernières créations au fil des saisons...

menu du marché en 3 plats 36 euros

[le **midi** et **soir** en semaine, hors jours fériés]

menu Vivier en 3 plats au choix 70 euros

Pressé de foie gras & anguille fumée, Pedro Ximénez

Tartare de chinchard au citron vert en raviole ouverte, concombre acidulé, gin tonic & l'aneth

Rouget en portefeuille, texture de choux, jus d'un salmi au kalamansi, short bread au curry noir

Filet de bœuf de Galice grillé, condiment raifort & estragon, confit d'échalote au vin rouge & pomme de terre crousti fondante

Fromages Fermiers, sélection René Pellegrini (sup. 12 euros)

Mangue comme un cheesecake, spéculoos, papaye & coriandre

Poire en trompe-l'œil, cardamome noire & pignon de pin, sorbet williamine

menu Gourmand en 6 plats 90 euros

Un verre de vin en accord avec chaque plat 40 euros

Pressé de foie gras & anguille fumée, Pedro Ximénez

Tartare de chinchard au citron vert en raviole ouverte, concombre acidulé, gin tonic & l'aneth

Rouget en portefeuille, texture de choux, jus d'un salmi au kalamansi, short bread au curry noir

Filet de bœuf de Galice grillé, condiment raifort & estragon, confit d'échalote au vin rouge & pomme de terre crousti fondante

Fromages Fermiers, sélection René Pellegrini (sup. 12 euros)

Citron givré, poivre Timut & myrte

Mangue comme un cheesecake, spéculoos, papaye & coriandre

pour l'ensemble de la table, servi jusqu'à 21 heures

Nos recettes peuvent contenir des substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou intolérances alimentaires. Liste et informations disponibles conformément à l'annexe II du règlement CE 1169/2011 et au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015.

Viande bovine origine Hollande

menu Émotion en 8 plats 120 euros

Un verre de vin en accord avec chaque plat 60 euros

Pressé de foie gras & anguille fumée, Pedro Ximénez

Tartare de chinchard au citron vert en raviole ouverte, concombre acidulé, gin tonic & l'aneth

Carbonara d'encornets, oignons doux des Cévennes, truffe melanosporum

Rouget en portefeuille, texture de choux, jus d'un salmi au kalamansi, short bread au curry noir

Filet de bœuf de Galice grillé, condiment raifort & estragon, confit d'échalote au vin rouge & pomme de terre crousti fondante

Pizza soufflée parmesan, pesto, aubergine & truffe

Citron givré, poivre Timut & myrte

Mangue comme un cheesecake, spéculoos, papaye & coriandre

pour l'ensemble de la table, servi jusqu'à 21 heures

Carte

Pressé de foie gras & anguille fumée, Pedro Ximénez 32 euros

Foie gras and smoked eel terrine, Pedro Ximénez

Tartare de chinchard au citron vert en raviole ouverte, concombre acidulé, gin tonic & l'aneths 30 euro

Open ravioli of Horse Mackerel tartare, pickled cucumber, dill & gin tonic

Carbonara d'encornets, oignons doux des Cévennes, truffe melanosporum 34 euros

Squid prepared like a carbonara & black truffles

Rouget en portefeuille, texture de choux, jus d'un salmi au kalamansi, short bread au curry noir 42 euros

Red mullet, cabbage & black curry short bread

Filet de bœuf de Galice grillé, condiment raifort & estragon, confit d'échalote au vin rouge & pomme de terre crousti fondante 49 euros

Filet of beef, roast potatoes, confit shallots & red wine, tarragon and horseradish

Le Pithiviers de pigeon du Comtat aux cèpes & foie gras 45 euros

A pigeon pie with foie gras and porcini mushroom

Fromage Fermiers - Sélection René Pellegrini 16 euros

Farmhouse cheese selection - René Pellegrini

Poire en trompe-l'œil, cardamome noire & pignon de pin, sorbet williamine 16 euros

Pear, ginger an black cardamom optical illusion

Mangue comme un cheesecake, spéculoos, papaye & coriandre 16 euros

Mango and yogurt sphere like a cheesecake, combava, coriander & speculoos

Fermé samedi midi, dimanche soir, lundi & mardi toute la journée

Prix net - Boissons non comprises - Carte de crédit acceptée - Visa, Mastercard - American Express

Champagne

Duval Leroy
« Fleur de champagne »
(12 cl) 15 euros

Billecart-Salmon
« Brut rosé »
(12 cl) 18 euros

Verres de vin

Blancs (15 cl)

Le Clos du Caillou « Les Safres »

2018 - AOP Châteauneuf-du-Pape - 18 euros

Miguel Torres « Vina Esmeralda »

2018 - DO Catalunya - 9 euros

Domaine Solence « Léonides »

2018 - AOP Ventoux - 8 euros

Ludovic Chanson « Les Cabotines »

2017- AOP Montlouis-sur-Loire - 11 euros

Domaine Guillemot Michel « Quintaine »

2016 - AOP Viré Clessé - 14 euros

Sébastien Riffault « Akméniné »

2014 - AOP Sancerre - 12 euros

Domaine Goisot « Exogyra Virgula »

2018- AOP Saint-Bris- 10 euros

Rouges (15 cl)

Arias «Mouton Noir Club »

2018 - IGP Gard - 9 euros

Domaine Guillaume Gros

2013 - AOP Luberon - 11 euros

Domaine Joblot « Préface »

2016 - AOP Grivry- 17 euros

Domaine Oratoire Saint Martin «Les Douyes »

2016 - AOP Cairanne - 13 euros

Domaine Mas Amiel « Voyage en météore »

2016 - AOP Maury sec - 13 euros

Nicolas Renaud « Les Grillons »

2018 - Vin de France - 10 euros

Rosé (15 cl)

Domaine Laura Aillaud

2018 - VDF - 8 euros

Vin de desserts (10 cl)

Domaine de la Pigeade

2018 - Muscat-de-Beaumes-de-Venise - 6 euros

Maury - Mas Amiel

10 ans d'âge - 8 euros

Vignoble Alain Ignace « Rouge »

2018 - Muscat-de-Beaumes-de-Venise - 12 euros

Lustau Amontillado Seco

DO - Xérès - 6 euros

Don Zoilo WH - Pedro Ximénez

12 ans - Xéres - (6 cl) 9 euros