

Incontournables d'Apicius

Entrée

Langoustines au citron de Menton, avruga, poivre timut et algues wakamé 42 €

Polenta crémeuse, homard et jus court 45€

Magma volcanique de légumes 29€

Plats

Turbot cuit à l'arête, jus orangé et quelques légumes au wadouvan 60€

Homard de casier bleu, wasabi et framboises, paillettes de cinq légumes 60€

Ris de veau braisé à la sauce vin fin et oignons confits des Cévennes 46€

Assiette de légumes du Pays des Volcans 30€

Desserts

Tarte fine de figues, miel de chez Guy Hofmann et glace yogourt 20€

St-Ho ! 20€

Soufflé au chocolat, sorbet chartreuse 22€

**Assiette de Fromages affinés de nos régions et ses contrastes,
Marie Quatrehomme- Meilleur Ouvrier de France Fromager et
Claire Mouly
Marché Saint Pierre 25 €**



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts