

# Entrées

## Truite d'Ardèche

En gravlax à la baie de Tasmanie, panisse de pois chiche et mascarpone au citron confit \_\_\_\_\_ 12€

## Veau de Lozère

Feuille de chou vert farcie d'un effiloché à la myrte, soubise d'oignons doux des Cévennes et ail confits \_\_\_\_\_ 14€

# Plats

Assiette végétarienne de saison \_\_\_\_\_ 18€

## Poisson du moment

Patate douce du Mas Platon en palets, embeurrée de chou, bouillon dashi au miso et soja, condiments moutarde et yuzu \_\_\_\_\_ 22€

## Suprême de poulet

Ballottine aux châtaignes, panais en purée, pommes duchesse, sauce Albufera et jus réduit \_\_\_\_\_ 22€

# Desserts

## Mousse de chèvre fermier

Ferme des Acacias, copeaux de chèvre affiné, croûtons et micro-pousses \_\_\_\_\_ 9€

## Assortiment de fromages

Chutney aux fruits secs \_\_\_\_\_ 10€

## Comme un nuage

Mousse au chocolat noir, pommes caramélisées et flambées au rhum, panna cotta lactée au caramel et spéculoos \_\_\_\_\_ 11€

## Pavlova

Crèmeux coco / exotique, kiwi confit, banane et glace au yaourt \_\_\_\_\_ 11€

