

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€

