

Nos entrées

15 €

Œuf parfait au lait de Laguiole, condiments
châtaignes butternut, finger de jambon comme
un croque.

Petite crème brûlée aux éclats de foie gras, jus
réduit à la Carthagène.

Cannellonis de queue de bœuf braisée sur son
jus de viande parfumé à la truffe

Joues de cabillaud juste saisies à la plancha
plongées dans un bouillon thaï de légumes
croquant parfumé au gingembre.

Terrine de foie gras maison, pain aux fruits
secs, chutney d'oignons doux des Cévennes.

Nos plats

25 €

Envie de Poisson

Duo de Gambas sauvage et Saint-Jacques
grillé aux perles de citron et son risotto aux
petits légumes.

Préférence pour la viande

Carré de cochon de lait cuit à basse T° puis
rôti au four, jus d'une périgourdine.

Escalopes de foie gras poêlées aux pommes «
tatin », crumble de pain d'épices et caramel de
Banyul

Nos délices sucrés

8 €

Chou « craquelé » comme un Paris-Brest

Mi-cuit au chocolat fondant, cœur coulant
passion.

Dans une tulipe à l'orange, méli-mélo de fruits
frais infusés au poivre de Sichuan, Crémeux
citron vert et son sorbet agrumes, gingembre
et fleur de cactus

Tarte Amandine aux pommes, caramel toffee
et sa glace vanille noix de Pécan

Le Marron et le Chocolat dans l'esprit d'un
Mont Blanc

La Chocosphère au Gianduja et son confit de
poires parfumés au thym

La coupe gourmande glacée comme un
Colonel

L'assiette de fromages affinés

Café Gourmand
(uniquement à la carte, supplément 2€ pour tous
les menus)