

Ballade au «Caylar» sur « les Causses du Larzac ... »

*« Pressé » de cochon confit et foie gras de canard aux pistaches ...
Pickles de légumes du moment aigre doux ...
Vinaigrette aux fruits des bois ...
Pousses de radis roses et pousses de pois blond ...
Perles de vinaigre balsamique ...*

Ou

*« Tourin » de légumes du moment à la truffe d'été servi en soupière « Tête de lion » ...
Croûtons grillés ...
Pousse de radis pourpre ...
Lamelles de truffe d'été ...*

Ou

*Brunoise de truite marinée à la moutarde et aux condiment ...
Brunoise de légumes du soleil au pistou d'herbes ...
Pousses de herbes « Pea » ...
Pointe de caviar « Harenka » ...*

*Tournedos de volaille « Ventre jaune » et farce fine au foie gras
Et escalope de foie gras de canard poêlé dans sa graisse ...
Réduction de vin jaune crémée à la truffe d'été ...
Pousses de pois verts ...
Lamelles de truffe d'été ...*

Ou

*Agneau de sept heures cuit au foin ...
Jus réduit au miel, à la fleur de thym façon glace de viande ...
Pousses de pois verts ...
Raisin « Golden » marinés à l'Amaretto ...*

Ou

*Pavé de truite poêlé au beurre noisette ...
Crème infusé aux stigmates de safran ...
Écrevisses marinées au pistou d'herbes ...
Pousse de poireaux ...
Et pointe de caviar de truite ...*

*Risotto de céréales Méditerranéen façon « paëlla » ...
Pousses de radis rose ...
Pointe de tapenade de légumes grillés ...*

*Gros copeaux de Roquefort sur canoë d'endive
Herbes « Pea », miel et fruits secs ...
Trait d'huile de noisette ...*

Ou

*Fraises et pistaches émondées laquées au miel ...
Crème mousseline à la pistache ...
Chantilly à la fève Tonka ...
Noisettes torréfiées concassées ...*

Ou

*Entremet création spéculoos praliné et chocolat Dulcey ...
Crème Anglaise au nougat ...
Et chantilly à la fève Tonka ...*

Menu proposé avec plat et dessert à 32 euros

Menu proposé avec entrée, plat et dessert à 38 euros

Menu proposé avec entrée, plat, fromage et dessert à 45 euros