

Pour débiter...

Foie gras de canard mi-cuit

strates de thon fumé, miroir de figue et porto, jeunes pousses

27 €

Omble chevalier des Cévennes

cuit en vapeur douce, impression de choux fleurs et amaretto, pousses d'épinards acidulées

24 €

La mer...

Sériole de petits bateau

cuite sur du pain de mie, laitue iceberg et sucrine, sabayon au citron de Nice

39 €

Sandre Sauvage

piqué à la truffe d'été, feuille de céleri, jus d'arêtes rôties au cidre

43 €

La ferme et l'élevage

Cochon de la ferme de Clavisy

la longe rôtie et la poitrine confite, artichauts barigoule, voile de "pollen-ta"

39 €

Pigeon de Didier Bernard

poché puis laqué de ses sucs, compression de betterave infusée au tilleul,

cuisse confites, amarante soufflée

43 €

Prix toutes taxes et service compris.

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes, en cas d'allergie ou d'intolérance veuillez le signaler à notre maître d'hôtel.