

Carte....

Entrées

Foie gras de la Ferme Lou Metché Tagliatelle de salsifis/Magret / Pistou de fleur de capucine	34€
Noix de Saint jacques en carpaccio et poutargue Chou romanesco/Poivre de verveine / Barbes cuisinées	36€
Bouquet d'asperges Pâte de roquette / Coquillages / Sabayon beurre noisette	36€

Poissons

Sandre de Seille Ikéjilé Shitakés/Peau soufflée / Lard / Sauce Pinot Noir	44€
Langoustines au charbon de bois Tête de veau/Echalote confite / Dashi monté au beurre	46€
Rouget de Roche rôti entier Celtuce grillée / Main de Bouddha / Soupe de Roche	46€

Viandes

Selle d'Agneau de la Ferme de Clavisy Chou-fleur rôti/Chermoula/Amande	43€
Belle pomme de Ris de Veau Raviole betterave fumée / Citron saumuré / Pimprenelle	46€
Pigeon au foin Elevage Quintart Fossile de Topinambour/Truffe Melanosporum/Mouron	46€

Ne pratiquant que des cuissons « minute », nos plats chauds en direct nécessitent 30 min de préparation environ

Hommage à mon Père

Pâté Croute de Volaille de Bresse au Foie Gras 30€
Gelée Savoureuse / Jeunes Pousses / Cornichons maison

Le Classique Poulet de Bresse (servi pour 2 personnes) 85€
Morilles / Vin Jaune / Jardin de Légumes

Les Fromages

Plateau de Fromages 15€

Fromage Blanc de Vache à la Crème 8€

Comté 24 Mois 10€

Siphon Poulette et Vin Jaune / Granny Smith / Noisettes

Les Desserts de Cuisinier...

A choisir en début de Repas - 15€

Poire « Angelys »

Estragon / Fève de Tonka / Dentelle

Chocolat « Araguani »

Whisky de la Maison Couvreur / Chouchous d'orge malté

Feuille à Feuille

Marron / Hibiscus / Sarrasin

Autour des agrumes du « Mas Bachès »

Pain de gènes / Tangelolo / Keylime