

CARTE AUTOMNE 2023 du vendredi au dimanche

ENTRÉES / STARTERS :

Marbré de foie gras poêlé et coings, compote de coings, gel passion, brioche maison Pan-fried Foie gras with quinces, passion fruit gel and homemade brioche	28€
Crème de champignons, espuma noisette, tuile noisette et sous bois Mushrooms cream, hazelnut espuma and tile	23€
Noix de St Jacques, crème et poireau confit, émulsion citronnelle Scallops, cream and candied leek, lemongrass emulsion	26€
Autour de la courge et de l'amande Squash and almond in textures	19€

PLATS / MAIN COURSES :

Pavé de turbot, pommade de chou-fleur au beurre noisette, champignons, oignons doux des Cévennes, émulsion des arêtes à l'ail noir Turbot steak, buttered cauliflower, mushrooms and sweet onion with a black garlic and fish emulsion	32€
Filet de biche, syphon pommes de terre fumé, potimarron, poire "Nashi" et noisette, tombée d'épinards, jus oabika Doe fillet, smoked potatoe foam, pumpkin, Nashi pear, hazelnut, and spinach served with oabika juice	34€
Suprême de poularde, cuisse confite, poêlée de légumes d'automne, purée carotte et crème de noix de cajou, sauce au vin jaune Poultry Supreme and thigh, autumn vegetables, mashed carrots, cashew cream and yellow wine sauce	30€
Ragout de panais et chou-fleur au curry coco, crémeux de patates douces à la cachuète Curry and coconut flavored parsnip and cauliflower stew, creamy sweet potatoes and peanut	25€

ASSIETTE TROIS FROMAGES AU CHOIX

Plate of 3 cheeses

12€

DESSERTS / DESSERT :

La figue et le pain d'épices Fig and Gingerbread	18€
La Clémentine et le Marron Clementine and Chestnut	18€
Le soufflé chaud Chocolat et Cèpes Chocolate and porcini Mushrooms	19€
La pomme et la Mûre Apple and Black berry	17€

MENU ENFANT (22 €)

PLATS / MAIN COURSES :

Pâtes du moment / Pasta of the day

Ou

Filet de poisson & légumes / Fish Filet & vegetables

Ou

Aiguillettes de poulet & frites / Chicken & Fresh fries

DESSERTS / DESSERT :

Coupe glacée gourmande / Ice cream & sorbets

Ou

Mousse au chocolat / Chocolate Mousse

Ou

Salade de fruits / Fresh fruits Salad

BOISSON / DRINK :

Diabolo ou Sirop à l'eau / Limonade or Water syrup