

Pour chaque création, Coline Faulquier s'évertue à réaliser des créations toujours plus originales et gourmandes les unes que les autres. Elle met un point d'honneur à servir uniquement des mets élaborés avec de bons produits frais. C'est également pour cette même raison que l'équipe en cuisine sélectionne rigoureusement ses producteurs afin d'avoir les meilleurs produits.

« Nous vous souhaitons de passer un moment des plus agréables et sommes tous à votre écoute. Belle dégustation...

AU DÉJEUNER

MENU DÉCOUVERTE _____ 34€

Hors jours fériés et uniquement au déjeuner.

Retrouvez chaque semaine notre sélection du marché, composée d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

MENUS BY SIGNATURE _____ 64€/85€

Pour satisfaire votre curiosité et votre appétit, les créations de la cheffe Coline Faulquier et de son équipe vous sont proposées en demis portions. Vous pouvez composer votre menu dans le choix des plats afin de vous offrir une découverte gourmande !

2 plats + Dessert 64€

3 plats + Dessert 85€

Il est possible d'ajouter dans votre menu, un fromage (supplément) 9€

A partir de 5 personnes, le choix de la formule doit être le même pour l'ensemble de la table.

Pour le déjeuner, à partir de 13h15 seul le menu déjeuner est disponible.

Tous nos menus et nos plats sont servis hors boisson. Le service est compris. Prix nets.

AU DÎNER

MENUS BY SIGNATURE _____ 85€

Pour satisfaire votre curiosité et votre appétit, les créations de la cheffe Coline Faulquier et de son équipe vous sont proposées en demis portions. Vous pouvez composer votre menu dans le choix des plats afin de vous offrir une découverte gourmande !

3 plats + Dessert

Il est possible d'ajouter dans votre menu, un fromage (supplément) _____ 9€

A partir de 5 personnes, le choix de la formule doit être le même pour l'ensemble de la table.
Tous nos menus et nos plats sont servis hors boisson. Le service est compris. Prix nets.

MENU DÉGUSTATION _____ 120€/pers
(hors boisson)

Laissez vous porter par La cheffe avec une sélection de 5 plats sélectionnés dans la carte et un pré-dessert signature.

Menu servi pour l'ensemble de la table (commande jusqu'à 21h30)

ET QU'EST CE QUE L'ON DÉGUSTE ?

L'Aïoli, devenu plat signature - création 2016

Supplément de 7€ dans le format dégustation

34€

Mosaïque de légumes croquants / Baudroie et merlu de nos côtes /
sauce et glace Aïoli / Tuile à l'encre

L'oignon, qu'il est doux

28€

Oignon doux des Cévennes croquant / Jaune d'œuf confit coulant / Ail noir /
Melba et bouillon de soupe à l'oignon / Comté affiné de la maison Kalou

La Saint-Jacques gourmandise !

33€

En rouleaux moelleux / Insert tartare et herbes fraîches / Kalamansi / Bardes en
vinaigrette / Salade fraîcheur

La pomme de terre, réconfort d'hiver

30€

Pomme de terre en couleurs / Pesto de cresson de fontaine / Poutargue de la maison Meyer / Pulpe brûlée / Cappuccino léger

La pêche locale

38€

Laquée au vin rouge et senteurs Bourguignonnes / Butternut confit au gingembre / gel marinière crème et Coques

Le bœuf, tendresse

36€

Filet de bœuf contisé au colonata / Condiment noisettes / Panais vanillé en croûte cuit au four à bois / Crème glacée vanille-panais / Jus corsé

LES GOURMANDISES

Fromages affinés de la maison Kalou (par Karine Kaloudjian) 14€
Fromages affinés / Sablé romarin et gel fruité

L'agrumes 17€
Tuiles croquantes / Capsule de clémentine / Parfait réglisse / Sorbet mandarine / Suprêmes gelés / Gel pamplemousse

L'olive 18€
Biscuit façon calisson / Crémeux olive noire / Glace olives confites / Opaline / poudre d'olive

La mangue 18€
Textures de mangue / Poivre noir / Sablé fleur de sel / Coulis tiède

Carte élaborée par Coline Faulquier et Allan Dupont