

Au fil des saisons, au fil des produits, Coline et son équipe s'évertuent à réaliser des créations originales, gourmandes et faisant honneur au terroir de notre région.

Nous sélectionnons nos produits chez des producteurs passionnés qui ont, comme nous, à coeur de vous faire découvrir nos richesses. Bigoud', Bruno Cayron, Mathieu Chapel et tant d'autres nous offrent des matières premières exceptionnelles pour à notre tour vous émerveiller !

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

Belle dégustation...

Tous nos menus sont servis hors boissons, le service est compris. Prix nets.

Le choix du menu se fait pour l'ensemble de la table.

Au déjeuner, à partir de 13h30, seul le menu découverte sera possible.

NB : Nous vous informons que pour le respect de l'équipe, nous fermerons nos portes à 15h15 au déjeuner et à 00h00 au dîner.

Merci de votre compréhension

Coline Faulquier

Dans chaque menu, vous avez le choix de rajouter :

L' Aioli, devenu plat signature

Mosaïque de légumes croquants/ Effiloché de baudroie et Merlu /

Sauce et glace Aioli

Supplément _____ 20€

Le plateau de fromages affinés de la maison Kalou par Carine Kaloudjian

Condiments et pain cranberries/noisettes

Supplément _____ 16€

MENUS DECOUVERTE _____ 39€

Servi uniquement le midi, hors jour fériés

Entrée, plat, dessert

Retrouvez le retour du marché et de nos producteurs
chaque jour décliné en trois étapes

PETITE SIGNATURE

78€

Servi uniquement le midi

Accord vins et mets 3 verres (7cl) 38€

Anguille fumée

Cèleri branche / Pomme Granny légère

Topinanbours en textures

Siphon à l'oeuf / jaune confit au soja / Caviar De France « Diva » / Condiments et gel acidulé

Retour de pêche locale en écailles d'Agria*

Mousse pomme de terre et huile végétale / Jus animal / Yaourt Grec fumé /
Oeufs de truite de la maison Petrossian

OU

La noix de joue de cochon confite en bonbon vert

Choux chipsé / Curry noir et crème caillée / Jus de cochon

Le baba au rhum blanc

Panna cotta et confit de citron / Combawa / Pétales croquantes au sucre / Sorbet citron

*Supplément Truffe Melanosporum de chez « Plantin » suivant arrivage 25€

Servi midi et soir

Accord vins et mets 4 verres (7cl) 56€

Anguille fumée

Cèleri branche / Pomme Granny légère

Topinanbours en textures

Siphon à l'oeuf / jaune confit au soja / Caviar De France « Diva » / Condiments et gel acidulé

La Seiche sauvage par Mathieu Chapel « Coté fish » façon Bourguignon de mon enfance

Coque croquante d'oignons doux des Cévennes / Melba au charbon végétal

Jus de cuisson / Gel coriandre

Retour de pêche locale en écailles d'Agria*

Mousse pomme de terre et huile végétale / Jus animal / Yaourt Grec fumé /

Oeufs de truite de la maison Petrossian

OU

La noix de joue de cochon confite en bonbon vert

Choux chipsé / Curry noir et crème caillée / Jus de cochon

Poire pochée au miel de Bourgogne (Frederic et Patricia Delin)

Glace poire Williams et tuile croquante miel-sésame

Le baba au rhum blanc

Panna cotta et confit de citron / Combawa / Pétales croquantes au sucre / Sorbet citron

OU

Les fingers choco par la maison Valrhona - Douceur chocolat ivoire

Crèmeux chocolat caraïbe / Ganache montée Dulcey / Glace poivre de Sichuan

*Supplément Truffe Melanosporum de chez « Plantin » suivant arrivage 25€

Servi uniquement le soir

Accord vins et mets 6 verres (7cl) 79€

Anguille fumée

Cèleri branche / Pomme Granny légère

La Seiche sauvage par Mathieu Chapel « Coté fish » façon Bourguignon de mon enfance

Coque croquante d'oignons doux des Cévennes / Melba au charbon végétal
Jus de cuisson / Gel coriandre

L'Aïoli, plat signature depuis 2016

Mosaïque de légumes croquants / Effiloché de baudroie et Merlu / Sauce et glace Aïoli

Retour de pêche locale en écailles d'Agria*

Mousse pomme de terre et huile végétale / Jus animal / Yaourt Grec fumé /
Oeufs de truite de la maison Petrossian

Filet de boeuf Charolais au balsamique vieux par Kalios*

Choux fleur glacé / Coquillages / Consommé de boeuf en émulsion et jus corsé

Poire pochée au miel de Bourgogne (Frederic et Patricia Delin)

Glace poire Williams et tuile croquante miel-sésame

Le baba au rhum blanc

Panna cotta et confit de citron / Combawa / Pétales croquantes au sucre / Sorbet citron

Les fingers choco par la maison Valrhona - Douceur chocolat ivoire

Crèmeux chocolat caraïbe / Ganache montée Dulcey / Glace poivre de Sichuan

* Supplément Truffe Melanosporum de chez « Plantin » suivant arrivage 25€