

LES ENTRÉES

LA COURGETTE FLEUR 48 €

FARCIE À LA TRUFFE, COURGETTE, HUILE DE PISTIL,
CHIPS DE FLEURS DE COURGETTE,
ÉMULSION DE COURGETTE

LE ROUGET TÊTE DE VEAU 45 €

ROUGET RÔTI À LA TÊTE DE VEAU GRILLÉ
SOUPE DE ROUGET AU BOUILLON DE TÊTE DE VEAU
ASPIC DE ROUGET

LES ASPERGES DE ROQUES - HAUTES 53 €

GRILLÉES AU BARBECUE
TARTE EN INCRUSTATION D'ASPERGES
CAMPARI ET PAMPLEMOUSSE
SABAYON D'ASPERGES

LA CARABINEROS 65 €

SIMPLEMENT GRILLÉE
FLEUR DE MELON BRÛLÉ À LA FLAMME
BISQUE DE CARABINEROS AU BOUILLON DE MELON
TARTARE ET SA TÊTE FARCIE FAÇON GRATIN

LES MORILLES 66 €

RÔTIES ET FARCIES
SAUTÉES AU BEURRE D'AIL ET PERSIL
ÉMULSION DE MORILLES

LES PLATS

LE SAINT-PIERRE 71 €

GRILLÉ SUR LES ALGUES
PETITS POIS LAQUÉS AU JUS DE COSSES
JUS DE TÊTE LIÉ AU BOUILLON DE PETITS POIS

LE TURBOT 75 €

CUIT EN VAPEUR D'HERBES
FÉVETTES DE CHEZ JEAN-CHARLES ORSO
SALADE DE BARDES
JUS DE TÊTE HERBACÉ À LA SAUGE

LA SERIOLE 69 €

GRILLÉE À LA POUDRE D'AUBERGINE
AUBERGINE FARCIE DE SON CAVIAR
JUS DE TÊTE AU THÉ MATCHA

LE VEAU 69 €

CÔTE DE VEAU DE L'AVEYRON
MINI GIROLLES
AMANDES FRAÎCHES ET CITRON CONFIT
JUS DE VEAU AU VIN D'ARBOIS

L'AGNEAU 72 €

CÔTE ET SELLE RISSOLÉS AU THYM
HARICOTS VERTS DE CHEZ JEAN-MARIE
PÊCHE DE VIGNE
JUS D'AGNEAU AU THYM

LE PIGEON 74 €

CUIT SUR LE COFFRE ET LAQUÉ AU POP CORN
POLENTA CRÉMEUSE, GRAINS DE MAIS FUMÉS
CUISSÉ CONFITE
JUS DE PIGEON RÉDUIT

|

LE GRAND MENU SURPRISE P/PER 160 €

UNE DÉGUSTATION
DES SPÉCIALITÉS DU MOMENT

MENU SERVI À L'ENSEMBLE DES CONVIVES.
CRÉATIONS DU CHEF EN 8 SERVICES.

Laissez-vous guider par notre sommelier
autour d'un accord mets et vins 90 €

Servi uniquement jusqu'à 13h30 pour le déjeuner
et 21h30 pour le dîner

LE MENU DÉCOUVERTE EN 3 SERVICES P/PER 92 €

LE MENU DÉCOUVERTE EN 4 SERVICES P/PER 112 €

AMUSE BOUCHE DE SAISON

LA CARABINEROS

Simplement grillée
Fleur de melon brûlé à la flamme
Bisque de carabineros au bouillon de melon
Tartare et sa tête farcie façon gratin

LA SERIOLE

Grillée à la poudre d'aubergine
Aubergine farcie de son caviar
Jus de tête au thé matcha

LE VEAU

Côte de veau de l'Aveyron
Mini girolles
Amandes fraîches et citron confit
Jus de veau au vin d'Arbois

LA FRAISE

Fraise en textures, sauge fraîche
Meringue légère, crème de fromage blanc
Sorbets et granité végétal, fraise glacée
Vinaigrette fraise-huile de sauge

Laissez-vous guider par notre sommelier

Accord mets et vins (3 services) 48 €

Accord mets et vins (4 services) 69 €

LA FORMULE DÉJEUNER

Hors dimanche et jours fériés

2 PLATS P/PERS 65 €

À choisir parmi le menu découverte ci-dessus
Forfait 2 verres de vin déjeuner 24 €

Notre sélection de fromages affinés 29 €