

Les entrées

Bœuf Wagyu en 2 préparations :

- en tartare aux huîtres Ronce N°2, fine gelée de concombre
- en bouillon de légumes, ail noir et raifort 42€

L'assiette du maraîcher

condiment betterave-oignon rouge 35€

Variation autour des asperges

Sabayon au sel fumé 39€

Thon mariné

à l'huile d'olive et poudre de lime noir d'Iran
texture d'avocats 36€

Les poissons

Cœur de saumon Bio

poché à l'oseille, pois gourmands
pommes grenaille confites au beurre demi-sel 39€

Sandre

à la plancha, morilles au vin jaune
blettes multicolores 39€

Cabillaud

en fine chapelure grenobloise
Fregola Sarda comme un risotto, anchois-sauge, olives Kalamata
coulis de persil 39€

Les viandes*

L'agneau

la selle rôtie, le collier confit en pastilla
artichaut poivrade et pesto-basilic, pignons de pin 42€

Le ris de veau

rissolé en brochette de citronnelle
carottes fanes glacées à la mélisse 48€

Le pigeon

le suprême rôti à la menthe peppermint, la cuisse confite
foie gras, petits pois dit « à la française » 45€

* Viandes d'origine France

* Liste des allergènes sur demande

Les fromages

Plateau de fromages affinés de la maison Quatrehomme 20€

Les desserts

Fraise Gariguettes, menthe-pistache 19€

Citron-pomelos "crèmeux-meringué" 19€

Chocolat comme une mousse à la fève de Tonka 19€
amandes caramélisées

Rhubarbe-verveine 19€

Dessert du moment 19€

Menu Dégustation 110€

Menu Dégustation en accord Mets et Vins 165€

Amuse-Bouche

Velouté « Argenteuil », émulsion de sauce Lauris

Thon mariné

à l'huile d'olive et poudre de lime noir d'Iran
texture d'avocat

Sandre

à la plancha, morilles au vin jaune
blettes multicolores

Agneau français

la selle rôtie, le collier confit en pastilla
artichaut poivrade et pesto-basilic, pignons de pin

Comté fruité 18 mois

confit de mûres au pain d'épices

Pré-dessert

Chocolat

comme une mousse à la fève de Tonka

Faune, Moulin de Gassac 2017, Vin de Pays d'Hérault

Mâcon- Bussièrès Les Clos 2016, Joseph Drouhin

Château Castera 2010, Médoc