

# nous vous proposons...

## La coupe de champagne

*Duval Leroy « Fleur de champagne » (12 cl) 14 euros*

*Billecart-Salmon « Brut rosé » (12 cl) 18 euros*

## pour commencer 22 euros

Tourteau et homard rafraîchi au gin Hendrick's  
& concombre, thé matcha & ail noir (sup 10 euros)

Dressed crab & lobster, cucumber & Hendrick's gin, matcha tea & black garlic

Tatakis de thon rouge de Méditerranée,  
papaye, mangue verte & vinaigrette ponzu au combava  
Tuna tataki, seaweed shortbread, papaya & mango

Pressé de foie gras & anguille fumée, Pedro Ximénez  
Foie gras and smoked eel terrine, Pedro Ximénez

Raviole ouverte de haddock & moules, pomme reinette du Vigan & céleri  
Open ravioli of haddock & mussels, apple & celeriac

## ensuite 30 euros

Filet de daurade sébaste aux parfums de sudachi,  
fregola sarda & jus vert

Redfish fillet, fregola sarda pasta, mozzarella cream & zucchini

Lotte en vapeur de fenouil sauvage, concombre à la verveine,  
jus iodé & wakamé

Steamed monkfish, cucumber & lemon verbena, fennel & oyster jus

Ris de veau à la sarriette,  
artichauts, mousserons & condiment abricot (sup 10 euros)

Veal sweetbread, artichokes, St George's mushroom, apricots & savory jus

Le pithiviers de pigeon du Comtat aux cèpes et foie gras  
A pigeon pie with foie gras and porcini mushroom

## 3 plats 58 euros

## pour terminer 14 euros (à commander en début de repas)

Fromages Fermiers (sélection Claudine Vigier)

Farmhouse cheese

Tout chocolat

Selection of chocolat dessert

Cerises en trompe l'œil, crème brûlée à l'amande, fenouil & sorbet griotte

Black cherries & almond cream, fennel & Morello sorbet

Fraises d'ici, rhubarbe à l'hibiscus, sorbet mara des bois & coquelicot

Rhubarb, hibiscus, poppy flower & wild strawberry sorbet

Les glaces ou sorbets « maison »

Homemade Ice-cream or sorbet

## menu Gourmand 85 euros [Menu pour l'ensemble de la table, servi jusqu'à 21 heures]

### un verre de vin en accord avec chaque plat 35 euros

le chef Romain GANDOLPHE vous propose une variation de 7 plats  
au fil des dernières créations et d'une sélection des plats à la carte

Amuse bouche

Pressé de foie gras & anguille fumée, Pedro Ximénez

Tourteau et homard rafraîchi au gin Hendrick's  
& concombre, thé matcha & ail noir

Lotte en vapeur de fenouil sauvage, concombre à la verveine,  
jus iodé & wakamé

Ris de veau à la sarriette,  
artichauts, mousserons & condiment abricot

Fromages Fermiers (sélection Claudine Vigier)

Tout chocolat

## menu du marché 26 euros, entrée & plat ou plat & dessert 32 euros trois plats [le midi en semaine, hors jours fériés]

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011),  
dont la liste est à disposition sur votre demande.

Fermé le vendredi midi, samedi midi, dimanche soir et lundi toute la journée  
Prix net - Boissons non comprises - Carte de crédit acceptée - Visa, Mastercard - American Express

## les verres de vin

### Blancs (15 cl)

Domaine Ostertag « Pinot blanc »  
2015 - AOP Alsace - 10 euros

Domaine Gitton  
2014 - AOP Pouilly Fumé - 11 euros

Domaine Breton « La Dilettante »  
2015 - AOP Vouvray - 9 euros

Domaine de Fondrèche  
2016 - AOP Ventoux - 8 euros

Thomas Pico « Chardonnay »  
2016 - VDF - 9 euros

### Rouges (15 cl)

Domaine Vaïsse  
2014 - AOP Terrasses du Larzac - 12 euros

Domaine Breton « Avis de vin fort »  
2016 - Bourgueil - 9 euros

Domaine de la Janasse « Terre d'Argile »  
2015 - Côtes-du-Rhône - 10 euros

Domaine Jamet « Pinot noir »  
2015 - VDP Collines Rhodaniennes - 11 euros

Foradori  
2014 - IGT Vigneti delle Dolomiti - 12 euros

### Rosé (15 cl)

Les Pallières « Au petit Bonheur »  
2016 - Vin de France - 8 euros

### Vin de desserts (10 cl)

Domaine de la Pigeade  
2015 - Muscat de Beaumes-de-Venise - 6 euros

Maury - Mas Amiel  
15 ans d'âge - 8 euros

Vignoble Alain Ignace « Rouge »  
2015 - Muscat de Beaumes-de-Venise - 10 euros

Domaine Labet « Les Exaltés »  
AOP Macvin du Jura - 12 euros

Château Lafon « Baraban »  
1996 - AOP Côtes du Duras - 10 euros

Sherry-Pedro Ximénez  
12 ans - (6 cl) 9 euros