



À LA CARTE

ENTRÉES STARTERS

Cromesquis de chèvre frais de l'Aveyron,
sorbet poivron rouge et piment d'Espelette (v) 14
Aveyron goats cheese croquette with red pepper & Espelette pepper sorbet (v)

Noix de St-Jacques rôties au beurre truffé,
crémeux de panais et topinambours fumés au foin 16
Scallops roasted in truffle butter, cream of parsnip, hay smoked Jerusalem artichokes

Foie gras poêlé, crumble de pain d'épices,
velouté de butternut bio aux éclats de châtaignes 18
Pan fried foie gras, gingerbread crumble, organic butternut squash velouté, chestnut chips

Soupe à l'oignon doux des Cévennes gratinée à la Tomme de montagne (v) 14
Sweet Cévenne onion soup with Tomme mountain cheese gratinée (v)

PLATS MAIN

Côte d'agneau de l'Aveyron, semoule fine aux baies de goji et amandes,
échalions confits et jus corsé 25
Aveyron lamb chops, almond & goji berry semolina, shallot confit, lamb jus

Tournedos de bœuf façon Rossini,
mousseline de pommes de terre à la truffe et sauce aux cèpes 29
Tournedos Rossini, truffled potato mousseline, forest mushroom sauce

Filet de St-Pierre au beurre citronné,
ragout de quinoa aux petits légumes bio, jus parfumé à la citronnelle 26
John Dory fillet, white lemon butter, quinoa ragoût with
organic baby vegetables, lemon grass jus

Potimarron bio rôti aux herbes de garrigue,
petits légumes du marché et crémeux de butternut à l'huile de noisette (v) 19
Organic roasted pumpkin, garrigue herbs, market vegetables,
butternut squash cream with hazelnut oil (v)



FROMAGES & CHEESE

Assiette de fromages affinés 11

Selection of farmhouse cheeses

DESSERTS

Millefeuille croustillant pomme-poire, mousseline à la graine de vanille 10

Crunchy Millefeuille apple and pear, vanilla cream

Citron meringué déstructuré et son citron caviar 10

Revisited lemon-meringue with lemon caviar

Moelleux au chocolat de Saint-Domingue 76% de cacao, glace à la verveine 10

Chocolate lava cake (St Domingo 76%), verbena ice cream

Clémentine pochée aux épices douces, crumble croustillant et sorbet mandarine 10

Clémentine poached in sweet spices, crispy crumble, mandarine sorbet

(v) Végétarienne

(v) Vegetarian dishes

PRIX NET TTC SERVICE COMPRIS

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable

For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification