

Déjeuner



Entrée-Plat-Dessert	28,00€
Entrée-Plat ou Plat-Dessert	23,00€
Plat	19,00€

### Entrées

Tiradito de mullet à l'huile fumée, labneh au gingembre et sumac, gel ciboulette, condiment abricot-shiso, huile de ciboulette, sauce hollandaise au verjus

Portobello rôti, farce mascarpone-truffe, champignons bruns en composition, châtaignes torréfiées, gel xérès, huile verte, sauce porto

### Plats

Épaule de porcelet confite à la bière, Mousseline de chou-rave aux 5 épices, oignon des Cévennes rôti, Cébette au ponzu, Chanteclerc rôtie au romarin, gel aux 5 épices, jus de braisage

Ballottine de julienne et farce fine à l'estragon, crémeux de panais, carotte fane confite au poivre de Sichuan, panais rôti à l'orange, tuile amande, suprême d'oranges brûlées, beurre blanc mangue

### Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

Biscuit Mi-cuit Caramélia, crémeux chocolat-bacon, noix de pécan torréfiées, gel sirop d'érable, mélange trappeur, crème anglaise au poivre fumée

Moelleux à la courge, ganache montée à la vanille de Madagascar, pralin à la courge, gel vanille, coing confit, crème anglaise Caramélia

*Diner*



Entrée-Plat-Dessert	49,00€
Entrée-Plat ou Plat-Dessert	43,00€
Plat	31,00€

### Entrées

Pavé de céleri-rave rôti, poireau braisé au miso, crémeux de céleri iodé, pickles de moules, raisins de mer, condiment aux algues, noisettes et radis noir, sauce à la moelle

Foie gras mi-cuit, confit de comice au thé noir, crémeux topinambour-café, gruê de cacao gel de miel de l'essaim de la reine, salsifis, chips de topinambour, jus court au Mas Amiel

Tataki d'espadon au sésame, condiment mangue fumée, œuf de truite, mangue au naturelle, chips de riz, gel coriandre, beurre blanc au shiso rouge

### Plats

Canette de Barbarie pressée et confite à la guinness, caviar d'aubergine fumé, rapini rôti, Tuile aux raisins de Corinthe, sommités de brocolis aux graines de fenouil, émulsion basilic Thai, gel citron confit, jus de braisage

Selle d'agneau basse température aux baies de Genièvre, champignons en composition, fèves Edamame glacées, pétale d'oignon de Roscoff, confit d'ail, jus court infusé aux baies

Truite sauvage à l'unilatérale, crémeux betterave-Tonka, fenouil confit à l'huile d'olive, palet de betterave rôti, raviole végétale farce ricotta-tonka, tuile dentelle au shiso, sauce hollandaise

### Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages affinés

Biscuit banane et chocolat Caramélia, confit de banane caramélisé, crémeux de chocolat noir, chips de bananes plantain, gel coco-vanille, ananas rôti, émulsion rhum-ananas

Crémeux Kalamansi-Timut, sablé cacao, émulsion anis étoile, écorces d'orange confites, Gel basilic Thai-citron, tuile amandes, poudre de Yuzu, sauce caramelia aux baies Mac kaen

Financier aux agrumes, ganache café, panais confit, croquant cacao-café, gel bergamote, émulsion cardamome, sauce à l'ail noir

