

Menu Truffe Mélanosporum

*Poireaux d'hiver pochés dans un jus d'oignons des Cévennes, en fine gelée de truffe noir,
mimosa d'œufs et croustillant de truffe*

*Homard et bœuf en terre et mer, servis en deux services,
l'un en cromesquis de homard et béarnaise de truffe sur un tartare d'onglet de bœuf,
le second en raviole de plat de côte aux truffes et homard tranché,
bisque truffée et consommé de bœuf lié à la châtaigne*

*Coquilles Saint Jacques saisies, risotto de céleri et truffes,
crémeux de pomme verte et sauce suprême iodée aux truffes*

*Blanc de poularde de Bresse nappé d'une sauce aux truffes, les cuisses en boudin blanc truffé,
crème de pomme de terre à la truffe noire*

Mont d'or truffé sur une vichyssoise de pomme de terre au genièvre, écume de truffe

Boule noire truffée, chocolat blanc et banane

Pamplemousse bio de Camargue en opaline de thym, sorbet pamplemousse au poivre de Timut

120,00 Euros

(Prix net)

Menu servi pour l'ensemble de la table

Menu Prestige

Menu servi le soir uniquement et pour l'ensemble de la table

Le tourteau et le King Crab

Rémoulade de tourteau en fine gelée de gingembre, anis vert et citron, caviar osciètre gold, le méрус de King Crab rôti dans un beurre de poivre de Timut, carottes des sables et citronnelle

L'œuf de Bresse de plein air

Le jaune confit à l'huile de noix, asperges de Provence et morilles en fin ragoût

Le Saint-Pierre de Méditerranée

Juste nacré dans une huile aux écorces de citron confit, jus de fenouil lié d'une crème d'amande et croquant de sésame

L'agneau d'Aveyron

La selle rôtie au thym du Domaine de Verchant, crémeux d'artichaut de Macau et barigoule de petits violets, raviole de chèvre frais au basilic et citron vert, poudre d'olives Taggiasche et jus d'agneau au pistou

Les fromages affinés de nos régions

Le chocolat Biskélia de la maison Valrhona

En sphère mousseuse et pomme verte

Les fraises de Printemps du Pays

En tarte sablée à la vanille et guimauve en aigre douce

98,00 Euros

Prix nets, service compris

Menu Méditerranéen

Menu servi au déjeuner du lundi au samedi uniquement et pour l'ensemble de la table

La noix de Saint-Jacques et le petit épeautre bio de Béziers, en chaud, froid et glacé

*Salade de poulpe en différentes textures et pommes de terre juste tiédies,
ail noir et huile d'olive au citron*

*Loup de mer grillé sur un condiment de pois chiche, citron et cacahuète,
bouillon de pâte comme une soupe au pistou*

Le millefeuille à la vanille bourbon

48,00 Euros

Prix net, service compris

Menu Surprise

*Une déclinaison en cinq services, selon les meilleurs produits du moment
et l'inspiration de notre Chef*

60,00 Euros

Prix nets, service inclus

Menu servi pour l'ensemble de la table



Imaginée par Damien Cousseau

Carte Printemps

Le Homard de casier à découvrir autour de l'artichaut et de la mandarine 36€

Les Asperges vertes de Provence en mimosa d'œufs et tartare de langoustine au caviar osciètre gold
40€

Le petit Epeautre Bio de Béziers cuisiné en salade, en glace et en émulsion, légumes cuits et croquants, léger bouillon comme une soupe au pistou 28€

Le Turbot sauvage poché dans une huile aux écorces de citron et feuille de cannellier, variation autour du fenouil et pomme de terre de Camargue confite au parfum d'amande 46€

Lotte de Bretagne en tournedos rôti dans un beurre de homard, ail noir comme un aioli et moule de mer 42€

Veau Label Rouge d'Aveyron, le filet saisi, le jumeau en tartare et le ris cuit meunière, morilles et asperges vertes 48€

Plateau de fromages affinés de la Fromagerie Bou des Halles Castellane 16€

La Vanille de Tahiti sur l'idée d'un millefeuille et glace feuilleté 18€

Le chocolat Guanaja de la maison Valhrona et les poires du Pays façon belle Hélène 18€

Les Fraises de notre région en tarte sablée, à la façon d'un fraisier minute et dans l'esprit d'un vacherin 18€

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française ou américaine
Servie uniquement au restaurant*

Une liste des allergènes présents dans les mets que nous proposons est disponible sur demande

