



. LE SOIR & JOURS FÉRIÉS \_ Menu à 55€ ou 65€

. Mise en bouche

. 3 Plats ( Entrée.Plat.Dessert ) / 55€

. 4 Plats ( Entrée.Poisson.Viande.Dessert ) / 65€ ( pour toute la table )

---

.Raviolis de foie gras de canard frais, bouillon de dattes, topinambours et gingembre.

.Queues de langoustines, vichyssoise d'oignons des Cévennes, voile de champignons bruns, émulsion d'huile de noisette.

ENTRÉES

.Le turbot, farce fine de crabe à l'estragon, vierge de marrons et fenouil, céleri façon risotto, bisque de crustacés.

.Le ris et le quasi de veau, raviole de champignons et ricotta, persil racine, truffe uncinatum.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Feuille à feuille d'agrumes, crémeux bergamote, gel d'orange sanguine.

.Moelleux à la farine de châtaigne, coings pochés à la fleur d'hibiscus, ganache ivoire praliné.

DESSERTS