

# Nos menus



Méditerranée

37€



Épicurien

45€



Balade gustative

58€

En 5 temps, servie pour l'ensemble de la table

# Méditerranée

37 €

## Entrée

Tempura d'oignon doux, crémeux de champignons et ricotta fumée

Pâté en croute maison, moutarde de panais rôtis au miel

## Plat

Maquereaux à la flamme de Mathieu Chapel, pot au feu de légumes au Noilly Prat et riz rouge de Camargue en tempura

Poitrine de cochon des montagnes confite et croustillante, soubise d'oignons doux caramélisés, jus de cuisson aux châtaignes et petit épeautre

Carbonara végétale d'asperges, crème d'amandes et crumble de Vieux Rodez au charbon

*Assiette de fromages affinés des Cévennes à l'Aubrac +12€*

## Dessert

Riz au lait de Camargue, caramel fleur de sel, mousse légère à la tonka et feuilles de meringue citronnée

Æbleskiver, velouté gianduja tiède, compotée de fraises au poivre, miel de tournesol et seigle croustillant

# Épicurien

45 €

## Entrée

Petits pois frais à l'huile de leurs cosses, houmous de lentilles jaunes bio d'Axel et Paul à la brousse de brebis, condiment tournesol au miso et guanciale

Ravioles d'une gardianne de taureau de Camargue, émulsion olives noires fumées, bouillon d'oignons doux et tempura à la sauge du jardin

## Plat

La pêche du Grau du Roi de Mathieu Chapel, cannelloni de blettes, crémeux de panais, sucs marins et agrumes légèrement brûlés

Bœuf de l'Aubrac confit, gnocchis d'épinards, condiment d'asperges vinaigré, jus infusé au grue de cacao

Carbonara végétale d'asperges, crème d'amandes et crumble de Vieux Rodez au charbon

*Assiette de fromages affinés Des Cévennes à l'Aubrac +12€*

## Dessert

Crémeux chocolat Caraïbes Valrhona 66%, crumble cacao betterave, betteraves flambées au rhum des Cévennes, craquant sésame noir

Tartelette noisette aux pommes confites au cidre bio d'Aglaé, ganache caramel de cidre, noisettes sablées