



GASTRONOMIE CRÉATIVE ET VIVANTE

Nuestros menús



Mediterráneo

37€



Epicúreo

45€



Paseo del gusto

58€

En 5 platos, servidos para toda la mesa

H
Y
G
G
E

Mediterráneo

37 €

Entrada

Tempura mediterránea de arenque ahumado, puerros confitados y alioli de frambuesa fermentado



Como tarta de queso Cévennes pélardon, cebolla confitada en vinagre y manzanas verdes



Plato

Vuelta de pesca de Grau du Roi, acuo-sau de patata, rouille de ajos confitados al vino blanco



Flor de calabacín rellena de leche de oveja y calabacín asado, jugo de verduras ligado con praliné de girasol



Plato de quesos curados de las Cévennes en Aubrac +12€



Postre

Magdalena con polen bañada en limoncello, crema de limón, gel de limón negro y naranjas quemadas



Pan reelaborado como milhojas, crema de muselina, tejas crujientes y caramelo de cerveza



Alcohol



Soja



Crustacés



Coquillages



Sésame



Fruits à coques



Moutarde



Arachide



Lactose



Céleri



Gluten



Poissons



Euf

Epicúreo

45 €

Entrada

Berberechos y almejas frías, rábanos ahumados, cremoso de gribiche y vinagreta a la marinière



Gravlax de ternera de Aubrac, condimento de ciruelas secas y miso de centeno, pepinos marinados

Plato

Pulpo confitado, panisse de hierbas, crema de calabacín, kombu virgen y limón, reducción de vinagre de tomate



Picaña de cerdo Mont Lagast, muselina de lentejas verdes, cebollín asadas, pepinillos de manzana y jugo fuerte de guiso



Plato de quesos curados de las Cévennes al Aubrac +12€



Postre

Fresas de Castries, ganache de rúcula y chocolate blanco, vinagreta de fresas con aceite de oliva, merengue a la pimienta



Valrhona Abinao Crema de chocolate negro 85%, caramelo de arábica, crumble de feuillantine con piñones tostados



Alcohol



Soja



Crustacés



Coquillages



Sésame



Fruits à coques



Moutarde



Arachide



Lactose



Céleri



Gluten



Poissons



Euf