HYGGE

GASTRONOMIE CRÉATIVE ET VIVANTE

NOS MENUS DU MIDI

MENU DU JOUR
ENTRÉE, PLAT, DESSERT

LA CARTE

HYGGE

HYGGE

GASTRONOMIE CRÉATIVE ET VIVANTE

LA CARTE

Entrées

Crème d'œuf froide, copeaux de Rugbrød croustillant, huile vierge à la truffe et cerfeuil	12€
Gravlax de mulet, crémeux rémoulade au curry, pommes de terre ratte, et Rævesovs fumée	9€
Croquette de rond du Ségala, rémoulade de céleri branche et radis noir	10€

Plats

Osso-buco de veau braisé puis laqué d'une sauce molé, crémeux de panais et betteraves fermentées	25€
Pêche de Méditerranée, carbonara de poireaux fumés et beurre mousseux au snaps	22€
Chou caramélisé au café, crémeux façon blanquette végétale et croûtons briochés	19€

Fromages

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

Desserts

Autour du Ricard et de la cacahuète	8€
Pommes caramélisées au miso, crumble en deux textures	8€
Mousse légère au chocolat noir 65%, pralines d'olive Kalamata et huile d'olive	9€

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.

HYGGE

GASTRONOMIE CRÉATIVE ET VIVANTE

NOS MENUS DU SOIR

VENDREDI SOIR

Balade gustative en 3 temps — 42€
Servie pour l'ensemble de la table

Balade gustative en 5 temps — 58€
Servie pour l'ensemble de la table

SAMEDI SOIR

Balade gustative en 3 temps — 42€
Servie pour l'ensemble de la table

Balade gustative en 5 temps — 58€
Servie pour l'ensemble de la table

HYGGE

HYGGE

GASTRONOMIE CRÉATIVE ET VIVANTE

LA BALADE GUSTATIVE

42 €

En 3 temps, servie pour l'ensemble de la table

I *Entrée*

II *Plat*

III *Dessert*

Supplément assiette de fromage +5€

HYGGE

GASTRONOMIE CRÉATIVE ET VIVANTE

La Balade Gustative

58€

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

I

Entrée

II

Plat

Poisson

III

Plat

Viande

IV

Pré dessert

V

Dessert

Supplément assiette de fromage +5€