

ASSORTIMENT DE FROMAGES  
DE NOS RÉGIONS — 18€

## BOUTURE

— 128€ (5 PLATS)

Tomate de plein champ,  
anchoïade et lardo di Colonnata

Seiche marinée, grenade, criste marine,  
crème d'amande et piment doux

Turbot de ligne grillé, haricots verts et prunes,  
breuil de monsieur Fabre

ET/OU

Canette rôtie, oignons des Cévennes au café,  
pesto de tagette

Figues cuites et crues, granité de vin rouge,  
Chantilly à la feuille de figuier

Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille,  
croquant praliné



## FLORAISON

— 188€

Raviole croustillante de champignons,  
gingembre et piment, caviar gold

Tomate de plein champ,  
anchoïade et lardo di Colonnata

Seiche marinée, grenade, criste marine,  
crème d'amande et piment doux

Turbot de ligne grillé, haricots verts et prunes,  
breuil de monsieur Fabre

Homard bleu sur la braise,  
melon charentais, sureau et corail

Canette rôtie, oignons des Cévennes au café,  
pesto de tagette

Figues cuites et crues, granité de vin rouge,  
Chantilly à la feuille de figuier

Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille,  
croquant praliné

ASSORTMENT OF CHEESES  
FROM OUR REGIONS — 18€

**BOUTURE**

— 128€ (5 DISHES)

Field tomato,  
anchoïade and lardo di Colonnata

Marinated cutlefish, pomegranate, samphire,  
almond cream and soft chilli

Grilled line-caught turbot, green beans and plums,  
Mr Fabre breuil cheese

AND/OR

Roasted duckling, onions from Cévennes with coffee,  
marigold pesto

Raw and cooked figs, red wine granité, fig tree leaf Chantilly

Creamy chocolate and vanilla 'caviar',  
crunchy praline



**FLORAISON**

— 188€

Mushroom, ginger and chilli crispy raviole,  
gold caviar

Field tomato,  
anchoïade and lardo di Colonnata

Marinated cutlefish, pomegranate, samphire,  
almond cream and soft chilli

Grilled line-caught turbot, green beans and plums,  
Mr Fabre breuil cheese

Blue lobster on the embers,  
melon from Charente, elderberry and coral

Roasted duckling, onions from Cévennes with coffee,  
marigold pesto

Raw and cooked figs, red wine granité, fig tree leaf Chantilly

Creamy chocolate and vanilla 'caviar',  
crunchy praline