

ASSORTIMENT DE FROMAGES
DE NOS RÉGIONS — 18€

BOUTURE

— 128€ (5 PLATS)

Topinambours confits, cresson,
son de moutarde et guanciale

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

Lieu jaune de ligne sur la braise, moules et
achards de raisin, sauce aux poivres torréfiés

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

Topinambours confits, cresson,
son de moutarde et guanciale

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

Lieu jaune de ligne sur la braise, moules et
achards de raisin, sauce aux poivres torréfiés

Ormeau sauvage au beurre noisette,
ail noir et citron caviar

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)

Confit Jerusalem artichokes, watercress,
mustard bran and guanciale

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

Line-caught pollock on the embers, mussels
and grape achar, torrefied pepper sauce

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

Confit Jerusalem artichokes, watercress,
mustard bran and guanciale

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

Line-caught pollock on the embers, mussels and
grape achar, torrefied pepper sauce

Thinly sliced wild abalone with brown butter,
black garlic and finger lemon

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