



CARTE DU SOIR

Menu inspiration

selon les envies de la cheffe, pour l'ensemble des convives — 60
accord mets et vins — 35

Pissaladière,

oignon doux des Cévennes, fenouil — 6

Radis au beurre,

œufs de truite et menthe aquatique — 6

Rouget barbet,

croûtons de pain, condiment carotte, piment — 18

Truite de Banka,

crème crue, betterave, raifort — 14

Foie gras poêlé,

sarrasin, condiment tomate et figues — 20

Maquereau à la flamme,

lait ribot et poire — 12

Courge en vapeur d'herbes,

yaourt de brebis — 10

Pithiviers de canard de Challans

jus aux olives et noix — 38

Bar de ligne,

oignon rôti, beurre blanc à l'hibiscus — 32

Mousse au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse,

glace à l'écorce de cacao — 12

Sorbet digestion,

cresson-mandarine satsuma — 6

Fontainebleau,

sirop de carotte, huile d'olive, oseille — 12