



Menu des Taillis : 42€  
Soir, Dimanche et Jours Fériés

\*\*\*\*\*

### Entrées

**Comme un Air de Soupe à l'Oignon Doux des Cévennes,**  
Involtini de bœuf des Hautes Terres, cromesquis cantal entre-deux et  
jambon cru Iberico Bellota.

Ou

**Tataki de Magret de Canard en Croûte de Citronnelle Thai,**  
Rougail de mangue, sorbet « car-hot » (carotte-curry rouge)

\*\*\*\*\*

### Plats

**Râble de Lapin Basse Température,**  
Farce fine ciboule-estragon du jardin, légumes racines cuisinés au beurre d'ail,  
jus d'un « civet » lié au chocolat, espuma aux girolles.

Ou

**Liche de Méditerranée Cuite sur sa Peau,**  
Risotto au riz rouge bio de Camargue, lié au Grana Padano, potiron pluriel safran-saté.

\*\*\*\*\*

### Desserts

**Omelette Norvégienne Automnale,**  
Biscuit « Blondie » butternut chocolat ivoire, glace butternut, meringue vanille,  
crumble et crème de marrons, gel surprenant aceto balsamo bianco.

Ou

**Crème Brûlée et Biscuit Souple à la Cardamome Verte,**  
Granola aux fruits secs, figue rôtie et tartare de prunes, glace au miel de lavande.

\*\*\*\*\*

Boissons non incluses  
Prix en euros  
Taxes et service compris



## Menu des Taillis