



Entrées

Foie gras « en verrine », figues, salade et poivre noir.	17€
Brandade, citron confit, soupe de roche et croutons.	14€
Ceviche de poulpe de roche, coriandre, tomates séchées et citron vert.	16€
Saumon fumé, tzatziki, menthe et œufs de saumon.	17€
Escargots « gros gris », morilles, comté et ciboulette.	16€

Plats

Souris d'agneau, risotto aux champignons, risotto, champignons de Paris et moutarde violette.	22€
Escabeche de poisson du jour, baies roses, petit épeautre et cerfeuil.	19€
Paleron de veau, paprika fumé, pak-choï et piquillos.	23€
Cuisse de poulet « Prince des Dombes », jus de volaille, gratin dauphinois et estragon.	21€
Merlu de ligne, algues, aïgo boullido et choux de Bruxelles	24€

Desserts

Chocolat noir, grué, ganache et menthe.	11€
Soufflé glacé, pralin, clémentine et vanille.	11€
Assiette de fromage, pain aux figues, compote et salade.	12€
Fougasse d'Aigues-Mortes, Kumquats, glace au fromage blanc.	11€
Panna cotta, Citron, kumquats et sablé.	11€