



Disponible uniquement le midi du mercredi au samedi

Menu déjeuner

Entrées

Petits pois et fèves croquants,
crème de Bresse, chips de speck, pesto d'ail des ours et mélisse du jardin.

Salade de chou-rave et navet,
glace pamplemousse genièvre, suprême d'orange brûlé.

Socca,
oignon confit, anchois et capucine.

Plats

Pêche du moment grillée,
risotto aux asperges.

Canard basse température,
Brocolis, fraise et jus au sishuan.

Œuf parfait,
Mousseline de carotte au ras el hanout, carotte basse température et graine de courges.

Fromage ou Desserts

Pélardon des Cévennes,
Mas de Fontcouverte Fromagerie, miel des garrigues et mesclun.

Financier pistache,
rhubarbe confite, ganache chocolat blanc et fraise.

Mousse café et topinambour,
streusel cacao, crèmeux café, chocolat.

Entrée, plat, fromage ou dessert – 29€

Entrée, plat ou Plat, dessert – 22€

Boissons non incluses - Prix en euros - Taxes et service compris