



MENU CAPRICE

35€

*Laitue farcie aux gambas, champignons et navets Boule d'Or
Bouillon de crustacés au Combawa.*

*Epaule de cabri de chez Vauraz cuite lentement,
Crème moussueuse de topinambours, gomasio et quelques jeunes pousses.*

*Desserts aux choix
À commander en début de repas*

*Pour les amateurs de fromages, le chariot de fromages
Supplément 5€*



MENUS SURPRISES

..... Escargots Bleu du Passeloup..... Betterave Tourteaux
..... Asperges vertes de Mallemort Artichauts
..... Noix de Saint-Jacques Courge..... Pignons de pin..... Blettes
..... Foie Gras Céleri Boule Pamplemousse Bar Etrille
..... Semoule de blé dur Raisins Golden Olives Ris de veau
..... Bergamote Pigeon Risotto Ananas Noisettes
..... Chevreuil Choux Châtaigne Moutarde

Voici une idée des produits de saison cuisinés.

Romain Barthe et son équipe vous composent ce menu selon l'arrivage..

Merci de nous faire confiance

Menu servi à l'ensemble de la table

PLAISIR 50€..... 3 plats, fromages et dessert

EVASION 70€..... 5 plats, fromages et dessert



NOS DESSERTS

CLEMENTINE ET MANGUE

Billes de clémentine et mangue, biscuit à l'huile d'olive,
zestes confits et mousse pistache.

CHOCOLAT NOIR

Dôme de mascarpone et verveine, soupe de chocolat « Cœur de Guanaja »
Crumble cacao et grué.

*Douceurs de fin de repas proposées au verre en accord
avec les desserts*

« Pétillant rosé » Domaine Longère	8.5€
Rivesaltes Domaine Piquemal 2008	8€
Alsace pinot gris « Clos Saint Landelin » R.Muré 2002	10€
Champagne Blanc de Noirs B.Lahaye	10.5€