

Carte d'automne

LES ENTREES

Escalope de foie gras poêlée, réduction de porto, chutney de pommes et prunes *	22€
Pressé de saumon mariné aux baies roses et vinaigrette au pollen *	22€
Velouté de girolles et potimarron, poêlée de châtaignes et dés de chorizo	21€
Focaccia au charbon végétal, légumes anciens, crème d'oignons pickles	21€

LES PLATS

Langoustines rôties, choux fleur vanillé, tuile à l'encre de seiche, émulsion de pincés *	34€
Pièce de veau rôtie au beurre, polenta parfumée à la muscade et parmesan, jus court *	33€
Suprême de volaille fermière farci au foie gras, purée de topinambour et jus au poivre de Malabar	32€
Pavé de maigre cuit sur la peau, choux farci noix et champignons, jus légèrement fumé *	32€

LES FROMAGES

de « Lou Canesteou » à Vaison la Romaine »

L'assortiment de fromages affinés	15€
La trilogie de fromage chèvre et brebis, confiture maison	15€

LES DESSERTS

Brioche perdue, mendiants de fruits secs au praliné, crème glacée d'Isigny	14€
Entremets noix de coco et fruits de la passion, et poudre de yaourt	14€
Demi poire pochée dans un sirop à la fève de tonka, ganache chocolat noir et crumble muesli	14€
Assortiment de sorbets et tuile croustillante aux amandes *	12€

* Plat sans gluten



Notre chef, **Yoan Grassi**

