

## Carte du Printemps 2018

### Entrées et Crustacés

- « Homard Bleu » étuvé en carapace, salade d'artichaut et caviar, nuage moelleux aux zestes d'agrumes
  - Le demi homard 55 Euros
  - Le homard entier 82 Euros
- Pétale éclatant de poulpe de méditerranée et fines lamelles de fenouil, risotto gourmand au citron, émulsion safran 46 Euros
- L'anguille mi-fumée laquée au saké / poivre de Sichuan, crémeux et copeaux de foie gras, tendres poireaux aux sucs de café 53 Euros
- Escalope de foie gras de canard poêlée à l'ananas confite à la cardamome relevée au fruit de la passion 48 Euros

### Coquillages et Poissons

- Huitres spéciales Gillaudeau n°2 juste tiédies, brandade et mousseux de Haddock, dans un bouillon velours vert 52 Euros
- Blanc de cabillaud mariné au piment doux des Cévennes puis grillé, salade sucrine et œuf de caille aux olives Taggiasches, espuma aioli 53 Euros
- Goujonnette de Sole de petits bateaux dorée entière façon meunière, asperges vertes au beurre de truffe 55 Euros

### Viandes et Volailles

- Poitrine de canard frottée au gingembre rôtie sur l'os, variation autour de la carotte et du pamplemousse 49 Euros
- Le Bœuf race Aubrac
  - Le filet au foie gras et raisins de Corinthe
  - Le paleron en raviole dans un consommé corsé à l'huile de gingembre
  - L'onglet en tartare aux huitres56 Euros
- Composition autour du chevreau de St Gilles, purée d'ail doux et asperges de pays à l'huile d'olive d'ici 55 Euros
- Morceau Noble de veau blanc rôti en cocotte, pommes de terre fondantes au lard di Colonnata, jus puissant aux oignons caramélisés 55 Euros

### Fromages

- La cave à Fromages de nos régions 23 Euros

### Desserts

- Comme une pomme d'amour, réduction de cidre et romarin
- Tartelette soufflée au chocolat grand cru Nyangbo 68%, crème glacée café
- Ecorce printanière aux asperges confites et pistaches, crémeux vanille et fèves de tonka, sorbet citron vert
- Mini Baba et Fraise de pays au poivre vert/ estragon, crémeux de citron jaune, et sorbet yaourt

Tous nos pains sont « fait Maison », à base de farine BIO

### Terrain et Tradition

Pétale éclatant de poulpe de méditerranée et fines lamelles de fenouil, risotto gourmand au citron, émulsion safran

\*\*\*\*\*

Poitrine de canard frottée au gingembre rôtie sur l'os, variation autour de la carotte et du pamplemousse

\*\*\*\*\*

Pré Dessert

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

\*\*\*\*\*

Mignardises et Friandises

65 Euros

### Entre Terre & Mer

L'anguille mi-fumée laquée au saké / poivre de Sichuan, crémeux et copeaux de foie gras, tendres poireaux aux sucs de café

\*\*\*\*\*

Blanc de cabillaud mariné au piment doux des Cévennes puis grillé, salade sucrine et œuf de caille aux olives taggiasches, espuma aioli

\*\*\*\*\*

Composition autour du chevreau de St Gilles, purée d'ail doux et asperges de pays à l'huile d'olive d'ici

\*\*\*\*\*

La cave à fromages de nos régions

\*\*\*\*\*

Pré Dessert

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

\*\*\*\*\*

Mignardises et Friandises

94 Euros

### Saveurs Gourmandes

Médaille de « homard bleu » étuvé en carapace, salade d'artichaut et caviar, nuage moelleux aux zestes d'agrumes

\*\*\*\*\*

Huitres spéciales Gillaudeau n°2 juste tiédies, brandade et mousseux de Haddock, dans un bouillon velours vert

\*\*\*\*\*

Goujonnette de Sole de petits bateaux dorée entière façon meunière, asperges vertes au beurre de truffe

\*\*\*\*\*

Granité champagne / cardamome, émulsion citron jaune

\*\*\*\*\*

Morceau Noble de veau blanc rôti en cocotte, pommes de terre fondantes au lard di Colonnata, jus puissant aux oignons caramélisés

\*\*\*\*\*

La cave à fromages de nos régions

\*\*\*\*\*

Pré Dessert

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

\*\*\*\*\*

Mignardises et Friandises

118 Euros

### A la découverte

### de Jérôme Nutile

Jérôme Nutile vous invite à découvrir son univers culinaire et ses dernières inspirations au travers d'un menu dégustation décliné en 6 plats suivis de fromages et dessert.

Menu unique pour l'ensemble de la table

170 Euros

Servi le déjeuner jusqu'à 13h et le dîner jusqu'à 21h