

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