



Restaurant

---

## Menu de la Fête des Mères

Amuse-Bouche  
Prélude Gourmand

\*\*\*\*

Crème de petits pois légèrement assaisonnée au piment doux des Cévennes,  
chartreuse de homard bleu et tartare de langoustine aux herbes folles de Gregory

\*\*\*\*

Feuille à feuille d'aubergines séchées au feu de bois,  
l'huitre Gillardeau liée d'un moelleux de vert de courgette,  
olives Taggiasches et piquillos

\*\*\*\*

Le blanc de turbot soufflé au foie gras, artichaut violet de Provence en barigoule fumé,  
bouillon végétal à l'huile d'olive d'ici

\*\*\*\*

Granité du moment

\*\*\*\*

La volaille de Bresse pochée au « Savagnin », côte du Jura,  
asperges vertes et blanches cuites et crues et gnocchis printaniers,  
condensé de sucs de champignons

\*\*\*\*

La Cave à fromages de nos Régions

\*\*\*\*

Pré dessert

\*\*\*\*

Sur une fine feuille de meringue aux zests de citron vert,  
fraises des Chênes Verts, sorbet pétales de roses

\*\*\*\*

Mignardises et Friandises

Menu Unique à 125 € par personne, Hors boissons

Menu Unique Dimanche 26 Mai 2019 au déjeuner  
En supplément de la carte pour le dîner

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE