

Entrées et Crustacés

- « Homard Bleu » en salade d'artichaut et copeaux de foie gras, nuage moelleux d'un jus de tête en parure de truffes
 - Le demi homard 53 Euros
 - Le homard entier 80 Euros
- Tendres poireaux cuits sur la fleur de sel de Camargue, fondant de Saumon sauvage confit à l'huile d'olives aux senteurs de Sous-bois 45 Euros
- Bouchée de légumes à l'ancienne et mousseux de Chou-fleur, Langoustine impériale flanquée de fines tranches de Bœuf infusées de livèche 55 Euros
- Foie gras de canard poêlé sur la roche volcanique, marmelade de Kumquat relevée au Gingembre confit 48 Euros

Coquillages et Poissons

- Dans un bouillon léger aux haricots coco de Paimpol corsé à l'huile de Truffes, des Noix de Saint Jacques juste raidies 53 Euros
- Huitres spéciales Gillardeau n°2 juste tiédies, brandade et mousseux de Haddock, dans une émulsion velours vert 52 Euros
- Blanc de Turbot sauvage de ligne coiffé de Calamars, fin ragout de coquillages de Port Saint Louis, endive liée à la crème de lard paysan 53 Euros

Viandes et Volailles

- Aiguillette de pluma Ibérique marinée au Piment doux des Cévennes puis juste snackée, tartelette de butternut caramélisé, émulsion noisette 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 huitres
 56 Euros
- Suprême de Poularde laqué d'agrumes de Mr Bachès, marrons en fine purée et pickles d'oignons doux des Cévennes, jus au poivre de Sichuan et Cardamome 52 Euros
- Dos de Chevreuil doré au sautoir, mousseline de Céleri blanc et croquant de Céleri branche, croque en bouche de poire épicée 55 Euros
- Traditionnel lièvre à la Royale en 2 versions 59 Euros
 - Façon Antonin Carême
 - A la mode Sénateur Couteaux

Fromages

- La cave à Fromages de nos régions 23 Euros
- 22 Euros

Desserts

- Le fruit du Cognassier confit de Caramel au beurre salé sur l'idée d'une tatin, sorbet yaourt
- Crémeux Chocolat Noir Grand cru « Colombie » el jardin aux Noisettes du Piémont, sorbet Citron vert
- Tartelette aux fruits retour des Iles soufflée exotique, sorbet Cacao
- Parfait glacé Marron / Grand Marnier relevé d'Agurmes de Chez Monsieur Bachès en salade

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

Terrain et Tradition

Tendres poireaux cuits sur la fleur de sel de Camargue, fondant de Saumon sauvage confit à l'huile d'olives aux senteurs de Sous-bois

Aiguillette de pluma Ibérique marinée au Piment doux des Cévennes puis juste snackée, tartelette de butternut caramélisé, émulsion noisette

Pré Dessert

Dessert au choix à la carte

Mignardises et Friandises

65 Euros

Entre Terre & Mer

Bouchée de légumes à l'ancienne et mousseux de Chou-fleur, Langoustine flanquée de fines tranches de Bœuf infusées de livèche

Dans un bouillon léger aux haricots coco de Paimpol corsé à l'huile de Truffes, des Noix de Saint Jacques juste raidies

Suprême de Poularde laqué d'agrumes de Mr Bachès, marrons en fine purée et pickles d'oignons doux des Cévennes, jus au poivre de Sichuan et Cardamome

La cave à fromages de nos régions

Pré Dessert

Dessert au choix à la carte

Mignardises et Friandises

93 Euros

Tous nos tarifs sont TTC et service compris / Toutes nos viandes sont d'origine française

Saveurs Gourmandes

Médailon de « Homard Bleu » en salade d'artichaut et copeaux de foie gras, nuage moelleux d'un jus de tête en parure de truffes

Huitres spéciales Gillardeau n°2 juste tiédies, brandade et mousseux de Haddock, dans une émulsion velours vert

Blanc de Turbot sauvage de ligne coiffé de Calamars, fin ragout de coquillages de Port Saint Louis, Endive liée à la crème de lard paysan

Granité pamplemousse / Campari, espuma orange

Dos de Chevreuil doré au sautoir, mousseline de Céleri blanc croquant de Céleri branche, croque en bouche de poire épicée

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 Natile

Jérôme Natile 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