

## 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
- Crèmeux 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 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