

Les Entrées

Foie Gras de Canard au naturel, Miroir de persil racine et huile de pistache 18.00 €

Pièce de Saumon de France et son Cannelloni végétal

Aux palourdes, Cuisson de coquillage et pointe de curry 17.00 €

Tête de Veau de l'Ardèche, sablé à l'huile d'olive,

Céleri « rémoulade » et quelques feuille de salade 15.50 €

Les Plats

Maigre de Corse, Crémeux de Lentilles Vertes du Puy en Velay,

Lard de Colonnata et Oignons doux des Cévennes 18.50 €

Noix de Biche cuite doucement, écume de Champignons,

« Tartinette » d'os à moelle et Polenta crémeuse, Sirop de syrah 20.50 €

Pintade de l'Ardèche comme un « Tournedos », Royale de champignons,

Et « tube » de topinambours 17.00 €