

## L'Inspiration du Chef

Plat : 16€

Entrée + Plat + Dessert : 18€

Plat Sublimé au choix : supp 7€

### L'idée du jour

Plat confectionné selon la proposition de nos fournisseurs

### Tarte

Pâte sablée à l'olive, courgettes en tranches, Sainte Maure de Touraine, salade

### Pâtes

Tagliatelles maison, olives confites, copeaux de parmesan, sauce arrabiata

### Poke bowl

Fines lamelles de saumon mariné, riz de Camargue, oignons rouges, carottes, avocat, concombre, marinade de sauce soja, vinaigre de riz, huile de sésame, gingembre

### Omelette

Œufs Bio « 4 pièces » au comté, frites maison et salade

### Bœuf

Faux-filet BIO « Auvergne » grillé, sauce échalotes, frites maison et salade

### Nos Gourmandises

Choix d'une pâtisserie préparée par nos soins en présentation sur notre plateau

### Café douceur 5€

Un café accompagné de 3 douceurs confectionnées par nos soins

**Pain pétri et cuit sur place**

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition*

## Menu Gourmet Expérience

Entrée + Plat Sublimé : 30€ / Entrée + Plat + Dessert : 39€  
Accord Mets et vins 3 verres : supp 18€

### Mise en bouche

Un mets vous est proposé selon la saisonnalité, dans l'attente de votre choix

### Les Entrées

#### Poêlée de champignons

Selon la cueillette « France », lard fumé et jus gras de poulet

#### Royal de foie gras « sud-ouest »

Fine gelée d'un vieux porto « Maison Gratam's 1820 10 ans âge », une pointe de parmesan et truffe

#### Vieille recette de Terrine de lièvre de Beauce

Pain d'épice, confit de coings et poires acidulées, Mesclun à l'huile d'amandes

#### Ravioles maison

Gambas, huîtres, ciboulette, tronçons de poireaux et sauce carbonara

### Les Sublimés

Plat seul : 25€

#### Mulet « méditerranée »

Cuit à la vapeur, mille-feuille de céleri et patate douce de Camargue, sauce au champagne, cresson et moules de bouchot

#### Boudin blanc

Farce : homard bleu, cabillaud, volaille ; jus de veau aux carcasses de homard, tartelette de topinambour et lanières de coppa

#### Noisettes de filet mignon de porc

« Ventoux » grillé et parfumé au laurier, choux romanesco, sauce vigneronne montée au beurre

### Colvert « France » en deux façons

Cuisses braisées, les suprêmes rôtis sur le coffre, courge butternut et servi avec un jus des restes de carcasses parfumé à la sarriette

### Aïoli royal

Cabillaud grillé, gambas, moules de bouchot, légumes de saison, œuf dur, câprons, tartine de pain gratinée à l'ail, sauce aïoli

### Risotto

Crémeux cuit au bouillon de crustacés, gambas snackées et copeaux de parmesan

### Pièce de bœuf

Bio 300g « auvergne » grillé, frites maison, sauce échalote et salade à l'huile d'olive AOP Provence

## Le Plateau du Berger 12€

Assortiments de fromages frais et affinés sélectionnés par Josiane Déal MOF 2004, accompagné d'un mesclun à l'huile d'olive AOC Provence.

## La Pause Sucrée 12€

Commande en début de repas

### Tarte

À la truffe, noisettes et figues de Solliès marinées au Beaufort de Venise, en marmelade, Glace au miel « Ardèche »

Côtes-du-Rhône « Bois des moines » rouge 2018

### Pomme de pin

Chocolatée « Castelain » noir 85% BIO, confit de coing à la vanille et glace chocolat noir « Ardèche »

Côtes-du-Rhône « Bois des moines » 2018

### Citron « meringué »

Crémeux de citron vert, sorbet au citron d'Italie, meringue vanillé, confit à l'aneth

Côtes-du-Rhône « viognier » Blanc 2019

## La Table du Chef

Par Stéphane Nallet « Maître Restaurateur »

Menu pour l'ensemble de la table **59€**

*Accord mets et vins en 5 services supp 25€*

*sélection de notre sommelière*

### Mise en bouche

Un mets vous est proposé selon la saisonnalité, dans l'attente de votre choix

### Ravioles Maison

Gambas, huîtres, andouillette, ciboulette, poireaux et sauce carbonara

*Côtes-du-Rhône « L'échappée rosé » 2019*

### Royal de foie gras

« Sud-ouest », fine gelée d'un vieux porto, une pointe de parmesan

*Châteauneuf-du-Pape « Clos du roi » Blanc 2018*

### Boudin blanc

Farce : homard, cabillaud, volaille, ciboulette ; jus de veau aux carcasses de homard, céleri branche, topinambour

*Côtes-du-Rhône « Bois des moines » Blanc 2019*

### Noisettes de filet mignon de porc

« Ventoux » grillé et parfumé au laurier, mousseline de choux romanesco et

Sauce vigneronne montée au beurre

*Châteauneuf-du-Pape « Clos du roi » Rouge 2016*

Choix d'une Pâtisserie préparée par nos soins en présentation sur notre Plateau

A commander en début de repas

### Pain pétri et cuit sur place

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition*

## Menu Enfant

### Menu Camille

Enfants - 12 Ans : 12€

Sirop à l'eau

Faux-filet grillé « Auvergne Bio » 120g environ & frites maison

Dessert « inspiration du chef »

### Menu Corentin

Ados -14 ans : 18€

Soft au choix

Faux-filet grillé « Auvergne Bio » 180g environ

Frites maison

Dessert « inspiration du chef »

### Pain pétri et cuit sur place

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition*