

La Carte

Pour commencer :

- Velouté d'épinards, œuf parfait, croûtons à l'ail. 12 €
- Croustillant de joue de bœuf, vinaigrette au jus de viande, pommes caramélisées. 13 €
- Brie pané à la crème de truffes, poêlée de champignons, crème de brie, jambon de parme. 15 €
- La Planche de jambon Ibérique de Cebo de Campo Ibérique affiné 36 mois (les 100 g). 16 €
- Foie gras maison mi cuit au muscat, gelée de fruits rouges et brioche artisanale. 18 €
- Noix de Saint Jacques snackées, velouté de butternut, mousse chorizo. 18 €

Les plats :

- Ballotine de volaille farcie tartuffata, duxelles de champignons des bois, jus de volaille. 24 €
- Filet de bœuf (France), mousseline de pommes de terre au thym, gnocchis aux herbes, pommes fondantes et jus de viande au thym et à l'ail. 27 €
- Filet de sanglier des Pyrénées, façon Wellington, cuit en basse température, purée de topinambours, pois gourmands à la coriandre et jus de viande au thym. 29 €
- Tortellini aux gambas d'Argentine, bisque crémée à l'estragon, céleri branche aux herbes. 24 €
- Lotte pochée et snackée, fondue de poireaux, chips et sauce de chorizo Ibérique. 29 €

Les desserts :

- Crème brûlée, crunch maison, coulis et glace au caramel beurre salé. 8 €
- Pavlova aux fruits rouges, chantilly vanille, tartare de fruits rouges et coulis à la menthe. 9 €
- Ardoise de fromages affinés par Christophe Chevron fromager aux Halles d'Alès. 12 €
- Tarte citron meringuée, meringue en 2 façons et billes de yuzu 10 €
- Royal chocolat (biscuit Joconde, crémeux chocolat au lait, nappage chocolat noir). 11 €
- Coupe William, Coupe Colonel, Coupe After-eight. 9 €
- French coffee, Cuban coffee, Irish coffee. 9 €
- La Grolla (spécialité savoyarde/ 2 pers min) café, génépi, grand marnier, marc. 8€/pers