

# Déjeuner

Entrée / Plat / Dessert - 65  
Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 55

## Entrées

### **L'Oignon**

doux des Cévennes, en royale émulsion de comté  
Disponible en version végétarienne

### **L'Asperge blanche**

en panacotta, crevettes grises et pomelos à l'huile d'estragon

## Plats

### **Le Lieu jaune**

Petits pois, thym citron et crème d'olives noires

### **La Joue de bœuf**

comme un bourguignon, pommes soufflées

### **La Raviole**

de champignons des bois en persillade

## Fromages

### **Le Fromage travaillé**

### **L'Assortiment de 3 fromages**

Maison Jaurel

## Desserts

### **La Pomme des reinettes**

confite au caramel, crème légère à la vanille de Madagascar, sorbet au cidre et cardamome noire

### **Les Agrumes**


givrés au safran, mousse onctueuse au riz de Camargue

### **La Noix de macadamia**

grillée et torréfiée, glace à la vanille de Madagascar

## Menus dégustations

Signature - 3 temps - 80

Sienna - 5 temps - 120 / Ochre - 7 temps - 160 / Havane - 3, 5 ou 7 temps - 110/140 

Prix en euros net. Taxes & service compris.