



## ENTRÉES

	<u>Prix</u>
<b>Pressé de crabe sauvage aux aromates,</b> crème de choux fleur « Joel Robuchon »	14 €
<b>Gratinée de foie gras aux oignons des Cévennes,</b> croûtons et emmental	15 €
<b>Saumon fumé au bois, crème aux herbes,</b> caviar de Hareng fumé et blinis minute	14 €
<b>Les moules gratinées aux amandes</b>	12 €

## POISSONS

<b>Filet de Lieu noir à basse température,</b> endives braisée à l'orange, sauce Chardonnay	21 €
<b>Bar rôti aux condiments, marinère de coquillages,</b> caviar d'aubergines aux herbes	23 €

Réservation au 04 11 23 00 00  
Service le midi jusqu'à 13h30 - le soir de 19h30 à 21h30

Taxes et service compris

« Certains plats peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes recensés, n'hésitez pas à nous consulter. »



## VIANDES

**Joue de cochon braisées et jus réduit à l'orange,  
légumes glacés**

Prix

20 €

**Pièce de boeuf persillé « Angus »,  
sauce au poivre au vert, pommes persillées**

24 €

## DESSERTS

**Baba au rhum poché, crème végétale à la vanille,  
fève Tonka**

9 €

**Poire rôtie à la vanille, crème onctueuse Mascarpone,  
noix de coco**

9 €

**Forêt noire revisitée, chocolat Jivara, Cerises Amarena,  
chantilly et sorbet griotte**

9 €

**Assiette de fromages  
de nos régions et d'ailleurs, confit d'olives noires**

9 €

Réservation au 04 11 23 00 00

Service le midi jusqu'à 13h30 - le soir de 19h30 à 21h30

Taxes et service compris

« Certains plats peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes recensés, n'hésitez pas à nous consulter. »