

Emotions

Prélude

.....

L'oignon doux de Vers
en fines ravioles aux herbes fraîches et giroles acidulées
Réduction d'une soupe à l'oignon aux pignons de pin

OU/ET

Mitonnée de coquillages
au citron confit et salicorne
Cèleri rave fondant, oseille et beurre iodé
Pain vapeur au caviar d'Aquitaine

.....

Saint-Pierre rôti à la feuille de basilic
fenouil fondant et croquant à l'huile d'anchois
Soupe de roche condimentée aux amandes grillées
OU/ET

Le pigeon cuit lentement,
compression de carottes, gingembre et baie de goji
Fin sabayon au vinaigre de fleur de sureau
Jus corsé

.....

Fraicheur

.....

Sur un financier au miel et citron,
Figues pochées à la violette et cassis
Crèmeux chocolat blanc et sorbet plein fruit
OU
Marmelade de mûres, myrtilles et menthe fraîche
Nuage Grand cru Valrhona "Guanaja" en chaud froid
Sorbet citron rafraîchit à la vodka

Emotions

4 escales 78 €

Entrée au choix, **Plat** au choix et **Dessert** au choix

5 escales 95 €

Entrée au choix, **Poisson, Viande** et **Dessert** au choix

7 escales 120 €

Menu complet et **Dessert** au choix

Balade Végétale

5 services 72 €

Menu complet et **Dessert** au choix

Accord mets & vins

3 verres 45 €

4 verres 55 €

5 verres 65 €

Tous nos plats peuvent se prendre

"A la carte "

Entrée: 28 € Plats: 38 € Desserts: 18 €

Menu enfant

Plat - Dessert - boissons

20 €

Menu Hors boissons prix TTC, service compris
Liste de produits allergènes disponible sur demande

Balade végétale

Prélude

.....

L'oignon doux de Vers
en fines ravioles aux herbes fraîches et giroles acidulées
Réduction d'une soupe à l'oignon aux pignons de pin

.....

Comme un tatin de fenouil
aux amandes torréfiées
Jus de racines condimenté

.....

Compression de carotte, gingembre et baie de goji
Fin sabayon au vinaigre de fleur de sureau
et mousseline de céleri rave

.....

Sur un financier au miel et citron,
Figues pochées à la violette et cassis
Crèmeux chocolat blanc et sorbet plein fruit
OU
Marmelade de mûres, myrtilles et menthe fraîche
Nuage Grand cru Valrhona "Guanaja" en chaud froid
Sorbet citron rafraîchit à la vodka



Menu déjeuner

du 10 au 14 Septembre

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Filet de maquereaux juste saisi
Puis fumé aux herbes de garrigue
Betterave acidulée et café torréfié

Filet mignon de cochon et poitrine confite
Artichauts barigoule et mousseline de céleri rave
Jus corsé aux amandes torréfiées

Sur un sablé noisette
Marmelade de Reine Claude acidulée
Ganache montée et sorbet fromage blanc

En 3 services 49€
Accord mets et vins 30€

Prix en TTC et Service compris

Emotions

Appetizer

.....

Sweet onions from Vers Pont du Gard raviolis
with fresh herbs and chanterelles.

Onion soup with pine nuts

OR / AND

Simmered seashells

with candied lemon and samphire

Tender celeriac, sorrel and iodized butter

Steamed bread with caviar from Aquitaine

.....

Roasted John Dory with basil,
tender and crunchy fennel with anchovy oil.

Fish soup with grilled almonds

OR / AND

Slow-cooked pigeon,

carrot, ginger and goji berry

Sabayon with elderflower vinegar

Strong juice

.....

Freshness

.....

On a cake with honey and lemon
poached figs with violet and blackcurrant

Creamy white chocolate and fig sorbet

OR

Blackberry and blueberry marmalade
with mint

Hot chocolate "valrhona" mousse

Lemon sorbet with vodka

Emotions

4 courses 78 €

Starter, Main course and Dessert of your choice

5 courses 95 €

Starter of your choice, Fish, Meat and Dessert of your
choice

7 courses 120 €

Whole menu and Dessert of your choice

Wine tasting

3 glasses - 35 €

4 glasses - 45 €

5 glasses - 55 €

Vegetable walk

5 courses

Whole menu and Dessert of your choice

Children's Menu

Main Course - Dessert - Drinks

20 €

All our dishes are à la carte

Starter 28 €

mains course 38 €

dessert 18 €

Menu excluding drinks, price including tax
lists of allergens available, ask our teams

Vegetable walk

Appetizer

.....

Sweet onions from Vers Pont du Gard raviolis
with fresh herbs and chanterelles.

Onion soup with pine nuts

.....

Fennel tatin with grilled almonds
vagatables juice with condiments

.....

Carrot, ginger and goji berry.
Sabayon with elderflower vinegar
celeriac mousseline

.....

On a cake with honey and lemon
poached figs with violet and blackcurrant
Creamy white chocolate and fig sorbet

OR

Blackberry and blueberry marmalade
with mint

Hot chocolate "valrhona" mousse

Lemon sorbet with vodka