

*A la carte*  
**LES ENTREES**



LA TOMATE	25€
<i>Tomate « cœur de bœuf » croustillante, copeaux de fenouil Thon mariné puis snacké, sauce choron en espuma</i>	
LES GAMBAS	32€
<i>Carpaccio de gambas et poireaux Caviar Oscietre et tuile au Sarrazin</i>	
LE TOURTEAU	29€
<i>Chair de tourteau et tarama légèrement fumé Perles du Japon « passion », gelée de pomme et verveine</i>	
LA CAILLE	31€
<i>Chaud froid de caille, foie gras et truffe Artichaut au lard poivré et éclats de noisette</i>	

*A la carte*  
**LES PLATS**



LE MAIGRE	45€
<i>Maigre rôti, vinaigrette aux aromates Betterave, polenta et mûre</i>	
LA CABILLAUD	38€
<i>Filet de cabillaud snacké, bouillon corsé Ravioles de homard, mangue et coriandre</i>	
LA VOLAILLE	40€
<i>Suprême de volaille rôtie, jus aux algues Pommes de terre grenaille confites, bulots et salicorne</i>	
LE BŒUF	42€
<i>Faux filet de bœuf de l'Aubrac et jus corsé Aubergine, anchoïade et cardamome noire</i>	

*Les*  
**MENUS**

---

MENU APAR **T**

**48€**

AMUSE-BOUCHE

\*

LE TOURTEAU

*Chair de tourteau et tarama légèrement fumé  
Perles du Japon « passion », gelée de pomme et verveine*

\*

LA VOLAILLE

*Suprême de volaille rôtie, jus aux algues  
Pommes de terre grenaille confites, bulots et salicorne*

\*

FROMAGE CUISINÉ DE CHEZ XAVIER *(supplément 7€)*

\*

PRE DESSERT

\*

LA FRAMBOISE

*Mousse de crème brûlée et framboises fraîches  
Feuillantine et sorbet basilic*



ACCORD MENU APAR **T**

*2 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl*

**24€**

*Les*  
**MENUS**

---

MENU DECOUVERTE

**68€**

AMUSE-BOUCHE

\*

LES GAMBAS

*Carpaccio de gambas et poireaux  
Caviar Oscietre et tuile au Sarrazin*

\*

LE MAIGRE

*Maigre rôti, vinaigrette aux aromates  
Betterave, polenta et mûre*

\*

**LE BŒUF**

*Faux filet de bœuf de l'Aubrac et jus corsé  
Aubergine, anchoïade et cardamome noire*

\*

FROMAGE CUISINÉ DE CHEZ XAVIER *(supplément 7€)*

\*

PRE DESSERT

\*

LE CHOCOLAT

*Ganache de chocolat « Caraïbes » et compotée de fenouil en fine  
tartelette, sorbet et chips de fenouil*



ACCORD MENU DECOUVERTE

*3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl*

**29€**

*Prix net, service compris*

*Les*  
**MENUS**

---

**MENU GOURMAND**

**87€**

*Le chef dévoile toute sa cuisine !*

*Un menu dégustation composé de 7 plats et dont un fromage cuisiné de chez Xavier.*

*Un accord mets et vins vous sera proposé pour accompagner  
Ce menu (4 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl)* **35€**

\*

---

*A la carte*  
**LES DESSERTS**



**LA FRAMBOISE**

**14€**

*Bavarois de crème brûlée et framboises fraîches  
Feuillantine et sorbet basilic*

**LA FIGUE**

**16€**

*Marmelade de figue et mousse praliné en sphère croquante  
Figues fraîches et sorbet fromage blanc*

**LE CHOCOLAT**

**14€**

*Ganache de chocolat « Caraïbes » et compotée de fenouil en fine  
tartelette, sorbet et chips de fenouil*

**LA POIRE**

**15€**

*Poire pochée et crémeux à la fève Tonka  
Crème glacée au gruë de cacao*

**LE FROMAGE**

**14€**

*Crèmeux de gorgonzola en finger croustillant  
Condiments mostarda, pousses de salade*