



Mise en bouche, entrée, plat, fromage (ou) dessert, mignardises 45 €

Mise en bouche, entrée, poisson, viande, fromage (ou) dessert, mignardises 64 €

Chariot de fromages affinés 10 €

## ENTRÉES

### Foie Gras-Kakis

*Le foie gras de canard extra sud ouest en terrine, crunchy au chutney de kakis, le struzel au goût noisettes, kakis séchés, pourpier d'hiver*

(ou) **Saint Jacques-Persil Racine**

*Noix de saint Jacques françaises snackées puis rangée sur un persil racine confit au cœur crémeux, riz soufflé, thé Matcha, feuilles de mauves sauvages*

## PLATS

### Sandre-Clovisses

*Un filet de sandre, feuilles de panais sur la peau, rôti au jus des clovisses de L'Etang de Thau, faux cannellonis, croustillants de riz noir, vraies blettes, quelques coquillages*

(ou) **Colvert-Coings**

*Magret de canard colvert sauvage cuit en croute croustillante, une trace de crémeuse coing/panais, quelques coings confits puis poelés, le jus 100% canard*

(ou) **Lapereau-Sumac**

*Un râble de lapereaux, tout désossé puis rôti roulé de calament sauvage et curieuse poudre de sumac, patate douce violette, le jus de cuisson, la poudre du cornouiller mâle*

(ou) **Pigeon-Aiguilles de Cade** (supplément 11 euros) *Cedric Denaux*

*Le pigeon Miéral, d'abord rôti au jus, puis servi à votre table tout fumant des éffluves du genévrier Cade, une crémeuse de betterave*

## DESSERTS

**Le pâtissier rien que pour vous** (A partir de 2 personnes - Supplément 15€/pers)

*En direct à votre table, notre chef pâtissier fera votre dessert juste sous vos yeux*

(ou) **Chocolat noir - Cèpes**

*Ganache chocolat grand cru 70% au gout cèpes, sponge cake, opaline cèpes et curieux sorbet cèpes maison*

(ou) **Citron - Mélisse**

*Tarte citron à la verticale, mélisse sauvage, pate sucrée citron, crémeux de 2 citrons et glace maison citron*

(ou) **Marron - Cassis**

*Entremet marron, une touche de rhum, coeur crémeux cassis, marron glacés et sorbet cassis frais maison*