

**LA CARTE ET LES MENUS SIGNATURES
D'ALEXANDRE FONTAINE**

POUR COMMENCER

- Le foie gras poêlé** 18€
Déclinaison de panais en trois façons, soja et croustillants d'arachides.
- Le retour de pêche de Méditerranée** 16€
En ceviche, huile de cumbava, gelée de citronnelle et pousses de notre jardin, chou chou réunionnais mariné à l'huile d'olive du domaine.
- Le végétal** 14€
Rosace de pommes de terres, rutabagas et betteraves rouges. Bouillon végétal infusé aux clous de girofle. Graines de lin et truffes noires de Montagnac.

POUR CONTINUER

- Bœuf d'Aubrac en duo** 32€
Tartare et grillé. Raviole et purée de céleri rave. Céleri branche confit.
- Loup de mer** 27€
Choux fleur en couleur et noix de coco. Mangues rôties et rougail. Jus d'arêtes réduit.
- Légumineuse** 21€
Salade de lentilles vertes du Puy. Duo de salsifis. Bouillon de cresson.

NOS FROMAGES

Notre cave d'affinage variant sur la saison et nos meilleures sélections 12€

POUR TERMINER

Tarte au citron, façon Côté-Mas 12€

Le Paris-Brest vu par Alexandre 14€

Le chocolat en rencontre avec l'exotisme 15€

LE RETOUR DU MARCHÉ

Entrée

L'espadon en confit et tartare. Purée de betterave au curry, navet au citron yuzu .

Plat

Demi-magret de canard, polenta crémeuse. Tombée d'épinards, sauce au poivre.

Dessert

La pomme du domaine de la Ferrandière. Glace au miel et tire éponge.

33€

LE MENU CONFIANCE

Menu unique pour l'ensemble de la table.

Alexandre vous propose :

La découverte de sa carte de saison en cinq temps

64€

LES FORFAITS VINS

Par votre choix de menus et l'inspiration de notre sommelière. Laissez-vous séduire par nos 15 domaines viticoles.

3 Verres	10€
4 Verres	14€
5 Verres	17€
6 Verres	20€