

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

POUR COMMENCER

- L'œuf Parfait** 13€
Cuit à basse température. Navet en deux façons. Pétales d'oignons confits et cébette rôtie.
Low temperature cooked « perfect egg », turnips in two ways, confit onions.
- Le Ceviche** 17€
Retour de pêche de Méditerranée à l'huile de Cumbava. Gelée de citronnelle et radis dans tous ses éclats.
Ceviche with Cumbava oil, lemongrass jelly and radishes.
- L'Écrevisse** 15€
Pochée au beurre. Asperges de notre région, écume de bisque aux noisettes du Piémont.
Roasted crayfish, asparagus, reduced seafood bisque with hazelnuts.

POUR CONTINUER

- Bœuf d'Aubrac en duo** 29€
En Tartare et grillé. Raviole et purée de céleri rave. Céleri branche confit.
Tartare and grilled Aubrac beef, ravioli celeriac, mash and confit of celery branches.
- Le retour de pêche de Méditerranée** 27€
Fumé au foin. Cime di Rapa confit et purée. Oignons grillés et son jus.
Hay smoked Mediterranean catch of the day, broccoli flowers in two ways, grilled onions
- La selle d'agneau** 25€
Cuite à basse température. Artichaut en deux façons, fèves et petits pois, jus au gingembre.
Low temperature gently cooked saddle of Lamb, artichokes, peas, and ginger gravy sauce

NOS FROMAGES

Notre sélection des meilleurs fromages affinés 12€

POUR TERMINER

- Le cube chocolat noisette et son poivre Timut.** 15€
A chocolate and hazelnut cube condimented with fruity Timut pepper.
- Le Paris-Brest revisité par le Chef pâtissier.** 14€
Authentic puffy pastry revisited by our Chef, praline cream and gianduja chocolat, .
- La poire au caramel et son crumble cacahuète.** 12€
Poached pear assorted with toffee sauce and peanuts crumble.

LE RETOUR DU MARCHÉ

Entrée

Lieu jaune snacké, gelée de rose, purée de choux fleurs et carottes.

Plat

Côte de cochon grillée, boulgour gourmand aux amandes et raisins de Corinthe, mini carottes glacées et jus de viande.

Dessert

La poire, biscuit noix, et son crémeux caramel.

Formule entrée et plat ou plat et dessert 21€

Formule entrée, plat et dessert 28€

LE MENU CONFIANCE

*Menu unique pour l'ensemble de la table.
Unique and blinded 5 courses meal for all the table.*

Le Chef 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.
Domaine Paul Mas pairing wine.*

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