

MENU DU SOIR

ENTRÉES

Butternut, Tomme de Lozère, Chanterelles, Vin Jaune 13
Butternut Squash, Tomme from Lozère, Chanterelles, Yellow Wine

St-Jacques, Poireaux, Topinambour, Lard (Supplément 4€) 16
Scallops, Leek, Jerusalem Artichoke, Bacon

PLATS

Porc, Citronnelle, Potimarron, Riz Noir 22
Pork, Lemongrass, Red Kuri Squash, Black Rice

Pêche du Jour, Chou-Fleur, Curry, Sarrasin 23
Catch of The Day, Cauliflower, Curry, Buckwheat

FROMAGES

Chèvre de Vedène, Miel d'Ardèche, Crackers 9
Vedène Goat Cheese, Honey from Ardèche, Crackers

DESSERTS

Poire, Noisette, Tuile au Pain, Chocolat Blanc Caramélisé 10
Pear, Hazelnut, Bread Tuile, Caramelised White Chocolate

Magnum Chocolat Whisky, Granité Mandarine Gingembre 11
Chocolate Whisky Magnum, Mandarin Ginger Granita

ENTRÉE, PLAT, DESSERT ~ 40€