

Carte de Saison

Les Entrées

- « Source de la Prade »** 29 €
Saumon de fontaine cuit au sel de Camargue, gelée de cèdre,
Asperges blanches tièdes au genièvre,
Crème fraîche épaisse citronnée, rissoles d'œufs
- « Rosso »** 38 €
Gamberoni de San Remo confites,
Pralin d'amandes et navets de « Nancy » rôtis au poivre de timut,
Jus de tête à la citronnelle et condiment pamplemousse
- « Rainette »** 32 €
Jambonnettes de cuisses de grenouille meunière,
Pommes de terre au lard Colonnata et poireaux sauvages, ail noir,
Hollandaise pimentée et jus d'estragon

Les Plats

- « Plume » (pour 2 personnes)** 78 €
Dos de canette des Dombes cuit sur carcasse au moment,
Pétales d'endives « miel gingembre », crémeux de petit épeautre aux olives de Nyons,
Jus à la fleur de crocus d'Ardèche
- « Austral »** 45 €
Pêche de méditerranée juste cuite,
Raviole de morue à la brousse et figatelli
Bouillon d'oignons des Cévennes et feuilles de câpres
- « Plateau du Coiron »** 48 €
Carré d'agneau laiton rosé,
Feuille à feuille de céleri boule à l'ail des ours,
Pommes dauphines fumées,
Morilles au jus à l'huile de noix

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

Prix nets en euros-taxes et service compris