

Signature

Pour déjeuner à la carte

Foie gras de canard au torchon, légumes d'un pot-au-feu, gingembre 35

Tourteau en fine raviole de radis, curry madras et pomme 35

Asperges vertes de Sénas, ricotta et aneth 40

Gnocchi de pomme de terre, sauce crémeuse, caviar osciètre 75

Noix de Saint-Jacques de Granville, brocoli et géranium 65

Agneau de lait du Béarn, épinard, menthe 65

Poulette de Racan contisée au corail de homard en deux services
(Pour 2 personnes). 180

Fromages affinés 19

Créations de Morgane Raimbaud :

Baba au gin, fraises gariguettes, genièvre 21

Vacherin aux kiwis du Tarn et eucalyptus 21

Harmonie

Asperges vertes de Sénas, ricotta et aneth

Gnocchi au caviar osciètre, sauce crémeuse

Noix de Saint-Jacques de Granville, brocoli et géranium

Poulette de Racan contisée au corail de homard

Noisette « Tonda Gentile Trilobata », panna cotta, praliné

- 220 -

Résonance

Libre inspiration du chef

- 140 -

Instant

Déjeuner au libre choix du chef

Trois services

- 59 -

Quatre services

- 75 -

Prix nets en euros. TVA et service inclus.