

La Carte

- Les ravioles de langoustines, purée de choux vert, émulsion des têtes au gingembre. 26 €
Dublin bay prawn ravioli, mashed green cabbage, ginger emulsion.
- Le tartare de Saint Jacques zesté de citron vert, vinaigrette d'agrumes aux baies. 24 €
Scallops tartar with lime, berries and citrus dressing.
- Le Foie gras poêlé, carottes sable parfumées de cumin, bouillon de mandarine. 28 €
Foie gras pan, carrots with cumin, tangerine broth.
- Les huitres Gillaudeau n°3, vinaigre d'échalotes et beurre de piment. 24 €
Gillaudeau oysters n°3, shallots vinegar and pepper butter.

- Le homard Européen, purée de panais, jus de persil. 42 €
European lobster, mashed parsnip, parsley juice.
- Le loup de mer à la plancha, vierge d'oignons des Cévennes, tomates confites et girolles. 38 €
Sea bass on plancha, local onion sauce, sundried tomatoes and girolle mushroom.
- Les encornets de Méditerranée grillés, jus de poissons de roche et fenouil confit. 36 €
Squid roasted, rock fish juice, fennel candied.
- Le filet de bœuf de race Française, saisi aux morilles, pommes grenailles et jus de viande. 38 €
French beef tenderloin, morels, potato, meat juice.

- Chariot de fromages affinés : Fromageries " Bou " et " Les Marie " des Halles Castellanes. 16 €
Cheese trolley " Bou " and " les Marie " from Halls Castellanes.
- Chariot de gourmandises. 14 €
Selection of delicacies.