

La Carte

- Le tourteau en rémoulade de mangue et gingembre, émulsion d'herbes anisées. 30 €
Crab in remoulade with mango and ginger, anise herbs emulsion.
- Les petites ravioles de foie gras à la coriandre, bouillon de noix de coco grillé. 30 €
Foie gras and coriander ravioli, coconut broth.
- Les huîtres de la Maison Tarbouriech, vinaigre à l'échalote, beurre de piment. 38 €
Tarbouriech oyster, shallots vinegar and pepper butter.
- Le velouté de cèpes et le jaune d'œuf du Pic Saint Loup confit à l'huile de noix. 28 €
Porcini mushroom velvet, yolk candied with walnut oil.

- La cassolette de homard, macaroni au jus des têtes, sauce morilles. 46 €
Lobster, head lobster stock, morel sauce.
- La noix de Saint Jacques juste grillée, châtaigne et bouillon d'oignon des Cévennes. 40 €
Scallops grilled, chestnut and local onion broth.
- La ballotine de volaille de Bresse en royale, purée de pomme de terre à la truffe Melanosporum. 42 €
Bresse poultry with foie gras, mashed potato with truffle.
- Le risotto Aquarello à la truffe noire Melanosporum (cuit au moment : 18 min). 45 €
Black truffle Aquarello risotto (18 minutes of cooking).

- Chariot de fromages affinés : Fromageries " Bou " et " Les Marie " des Halles Castellanes 16 €
Cheese trolley " Bou " and " les Marie " from Halls Castellanes

Nous vous demandons de choisir vos desserts en début de repas

We will ask you to pre order your dessert before your meal

- Autour du praliné, crème de lait glacée à la vanille. 18 €
Praline declination, vanilla and milk ice cream.
- Poire confite, crémeux au lait d'amande, glace frangipane. 18 €
Pear candied, almond milk cream, frangipane ice cream.
- Palet au chocolat, croquant au caramel. 18 €
Chocolate cake and cream with caramel crunchy.
- Les prunes d'Ente moelleuses, coulis de banyuls à l'amandon de pruneau et yaourt maison glacé. 18 €
Softness plums, plums and sweet wine coulis and yoghurt ice cream.