

# Menu Dégustation

Menu servi pour l'ensemble de la table et uniquement le soir.  
*Served for the whole table and only for dinner.*

Les ravioles de langoustines, purée de choux vert, émulsion des têtes au gingembre.  
*Dublin bay prawn ravioli, mashed green cabbage, ginger emulsion.*

Le jaune d'œuf du Pic Saint Loup cuit minute dans un bouillon de truffe, céleri croustillant.  
*Local egg yolk cooked at the last minute in truffle broth, crunchy celery.*

Le loup de mer dans une vierge d'oignons des Cévennes, butternut à la noisette.  
*Sea bass, local onion sauce, butternut with hazelnut.*

Le turbot poché à l'huile citron, suc de vin rouge iodé.  
*Turbot poached in lemon oil, iodized red wine juice.*

Le Filet de bœuf de race Française saisi, purée de pomme de terre à la truffe.  
*French beef tenderloin, mashed potatoes with truffle.*

Fromage.  
*Cheese.*

Palet au chocolat.  
*Chocolate dessert.*

**95 euros**

*Prix net, service compris*  
*Net prices, service included*