

LES INCONTOURNABLES

Compression de Pomme de Terre et Foie gras Jus truffé	46€
Entrée pouvant être proposée dans le menu (supplément menu 21€)	
Perdreau de Racan, flambé au capucin	52 €
Plat pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 28 €)	
Lièvre à la Royale	52 €
Plat pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 28 €)	
Soufflé chaud Marron, Coulis de Chocolat, Glace Noisette	18€
Dessert pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 6 €)	

MENU DEGUSTATION 4 PLATS

Selon les suggestions du Chef

85€

.....Accord mets/vins 50€

MENU DE SAISON

58 € au déjeuner – 70€ au dîner

Les entrees

Anguille fumée en Piquillo
Bouillon de Shiitake et Polenta à la Carotte

Fleur de Céleri, Coulis Chlorophylle et Crumble de Champignons

Les plats

Pêche du jour
Dentelle de Navet Boule d'Or à la Poire et Crème de Panais

Viande du jour
Gâteau de Betterave en feuilles aux Oignons des Cévennes

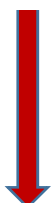
Les desserts

Fromage monté maison *Bleu d'Auvergne, Coulommiers fermier et Mascarpone vieillis ensemble,*

Pomme façon Tatin, Crumble et Crémeux Macha
Glace au Mascarpone

Prix nets TTC, , service compris

MENU IN ENGLISH



THE UNAVOIDABLE

Potatoe Millefeuille and Foie gras Truffle juice	€46
This starter can be taken in the menu (extra charge in the menu €21)	
Partridge from Racan flambéed with capuchin	€52
This dish can be taken in the menu (extra charge in the menu €28)	
Hare 'à la Royale'	€52
This dish can be taken in the menu (extra charge in the menu €28)	
Hot Chesnut Soufflé, Chocolate coulis, Hazelnut Ice cream	€18
This dessert that can be taken in the menu (extra charge in the menu €6)	

4 COURSES DEGUSTATION MENU

According to the Chef's suggestions

€85

.....Wine pairing €50

SEASONAL MENU

€58 at lunch - €70 at dinner

Starters

Smoked Eel in Piquillo
Shiitake Broth and Carrot Polenta

Celery Flower, Chlorophyll coulis and Mushroom Crumble

Main Courses

Fish of the day
Golden Turnip Lace with Pear and Parsnip Cream

Meat of the day
Beetroot in leaves Cake with Onions from Cevennes

Desserts

Homemade cheese *Blue from Auvergne, Farmhouse Coulommiers and Mascarpone aged together*

Tatin-Style Apple, Macha Creamy and Mascarpone Ice Cream

Inc. VAT and service charge