

Menu St sauveur à 26 €

Risotto crémeux aux Girolles et écrevisses, copeaux de tome du Fédou affiné,

Gravlax de truite , citron vert et gingembre en marinade,

Dessus de palette de bœuf d'Aubrac, écrasé de pomme de terre,

Omble chevalier cuit côté peau , à la fleur de sel de Mr Didier Aube,

Tarte mousse de Brousse des Cèvennes et fraises,

Duo de coco et fraises en vacherin , éclats de meringue à la noix de coco

Menu gourmand à 35 €

Marbré de foie gras aux 3 alcools, givre de sel et fève de Tonka,
Carpaccio de St Jacques, ail noir émincé et baies sauvages de Sansho (suppl 3 €),
Tartare d'agneau coupé au couteau, crème d'avocat et poivre long de java,
St jacques sautées aux morilles, pain bruschetta grillé,
Risotto crémeux aux girolles et écrevisses, copeaux de tome du Fédou affiné,

Médailon de lotte lardé au poivron, bouillon de pot au feu et fleurs de bourrache,
Mignon de porc aux deux baies, coeur de ris de veau aux pistaches d'Iran,
Merlan de boeuf d'Aubrac, saisi à feu vif, poivre noir IGP de Kampot,
Rable de lapin rôti, parfumé à la famboise, poivre de Madagascar (Voatsiperifery),
Magret de canard parfumé aux baies Ma Khaen, mousseline de patates douces,

Palet chocolat Gianduja et Caraibe au coeur pralin, fève Tonka (Suppl 3 €)

Canneloni cerise, coeur crémeux yaourt et Loomi, cake pistache d'Iran

Crèmeux passion sur son sablé Matcha

Tarte mousse de Brousse des Cèvennes et fraises

Assiette de fromage

carte St Sauveur

Entrées :

- Marbré de foie gras aux 3 alcools, givre de sel et fève de Tonka, 19 €
- Gravlax de truite , citron vert et gingembre en marinade, 17 €
- St jacques sautées aux morilles, pain bruschetta grillé, 20 €
- Carpaccio de St Jacques, ail noir émincé et baies sauvages de Sansho , 22 €
- Risotto crémeux aux girolles et écrevisses, copeaux de tome du Fédou affiné , 17 €
- Tartare d'agneau coupé au couteau, crème d'avocat et poivre long de java, 18 €

Poisson (selon arrivage) :

- Médailon de lotte lardé au poivron, bouillon de pot au feu et fleur de bourrache, 26 €
- Omble chevalier cuit côté peau , à la fleur de sel De Mr Didier Aube, 20 €
- St jacques saisie à feu vif, crémeux d'avocats à la baie de Sancho verte, 24€

Viande selon arrivage (origine france) :

- Pigeonneaux entier de la "Maison Bourreau" saisi côté peau, flambé au cognac,	31 €
- Rable de lapin rôti, parfumé à la framboise, poivre de Madagascar (Voatsiperifery),	24 €
- Magret de canard parfumé aux baies Ma Khaen, mousseline de patates douces,	20 €
- Mignon de porc aux deux baies, coeur de ris de veau aux pistaches d'Iran,	24 €
- Merlan de boeuf d'Aubrac grillé, poivre noir IGP de Kampot, écrasé de pomme de terre au Macis,	22 €

desserts :

- Palet chocolat Gianduja et Caraibe au coeur pralin, fève Tonka	12€
Canneloni cerise, coeur crèmeux yaourt et Loomi, cake pistache d'Iran	10€
- Crèmeux passion sur son sablé Matcha	10€
-Tarte mousse de Brousse des Cèvennes et fraises	10€
- Assiette de fromages	10€

Taxes et service compris