



LE MENU AUTOMNE / HIVER 2011

Le Chef Thierry Plaideau vous propose :

LES ENTREES - 15 €

Noix de Saint Jacques fraîches rôties au beurre de Montpellier,
jus de crustacés et dentelle d'algue

Foie gras de canard pressé mi cuit,
parfumé au porto et lustré d'une gelée mi-figue mi-raisin,
petite brioche tiède maison

Raviole aux champignons des bois,
bouillon mousseux aux morilles et huile de truffe

Terrine de gibier aux trompettes de la mort, sauce Cumberland,
madeleine tiède aux lardons

Purée de topinambour, ragout de petits gris à la cardamome,
brouillade d'œufs truffée,

LES PLATS - 22 €

Filet de turbot doré meunière, jus de poulet au soja et purée d'oignons doux des Cévennes,
tempura de gambas et dariole de chanterelles

Bar de ligne cuit au plat, casserole d'artichauts violets cuisinés au jus de coques,
touche légère de bouquet de vitelottes en duchesse et romanesco

Carré d'agneau légèrement fumé au thym en croute de pain d'épices,
pomme fondante aux cèpes, fanes de légumes du moment et jus d'hysope

Epaule de lièvre en civet et son râble rôti au poivre vert, sauce Grand Veneur,
gâteau aux coings, girolles marinées

Ris de veau braisé sauce au vin rouge épicée,
pommes charlotte en croquette ibériques,
mini betteraves de chez Impérato



LE MENU AUTOMNE / HIVER 2011

Le Chef Pâtissier David Ponge vous propose :

LES FROMAGES - 6 €

Sélection du Maître Fromager Vergne à Nîmes

LES DESSERTS - 15 €

Tarte citron meringuée inversée, émulsion au citron vert acidulée

Soufflé chaud fruit de la passion, poêlée de mangue au poivre de Sichuan

Le baba au vieux rhum, crème légère façon pâtissière,
fruits frais du moment

Chocolat « Imperator » et une sauce safran

Tarte tatin aux pommes déstructurée,
crème glacée à la vanille

Entrée - Plat - Dessert 42€

Prix net service 15% compris-T.V.A. 5.5% incluse

Menu Dégustation au gré du moment et du marché

6 plats pour l'ensemble des convives

Le soir uniquement

65 €