



Menu Truffes
7 et 8 février 2026
4 temps | 95 EUR

Terrine de foie gras du Gubernat marbrée
à la truffe, oignons doux des Cévennes
et gel de porto rouge

OU

Œuf parfait, espuma de topinambour,
noisette et truffes

Saint-Jacques, risotto au céleri et truffe noire, sauce des bardes
au madère

Pintade fermière contisé à la truffe, pommes Anna et brocolis,
jus de volaille truffé

Barisien truffé et salade à l'huile de noix

OU

Chocolat, caramel à la truffe,
noisette et glace vanille truffée



Menu Truffes
7 et 8 février 2026
6 temps | 130 EUR

Canapés apéritifs

Terrine de foie gras du Gubernat marbrée à la truffe,
oignons doux des Cévennes et gel de porto rouge

Œuf parfait, espuma de topinambour, noisette et truffes

Saint-Jacques, risotto au céleri et truffe noire,
sauce des barbes au madère

Pintade fermière confit à la truffe, pommes Anna et brocolis,
jus de volaille truffé

Barisien truffé et salade à l'huile de noix

Chocolat, caramel à la truffe, noisette et glace vanille truffée



Menu de la Saint-Valentin

14 février 2026

6 temps | 140 EUR

Canapés apéritifs

Huître Gilardeau pomme de terre confite à l'huile d'olive
et sauce aux herbes acidulée

Terrine de foie gras du Gubernat marbrée à la truffe,
oignons doux des cévennes et gel de porto rouge

Raviole de homard, courge butternut sauge et noisette,
bisque de homard crémée

Saint pierre, choux fleur cru et cuit, sauce champagne et Noilly Prat

Filet de veau, topinambour en texture et jus à la truffe

Chocolat, croustillant praliné, mousse légère aux noisettes
et vanille de Madagascar

Mignardises



Menu autour du homard
20 février 2026
4 temps | 98 EUR

Canapés apéritifs

Espuma de pomme de terre, sauce aux herbes acidulée,
médailon de homard grillé

Homard poché, bouillon gingembre et citronnelle,
cébettes et oignon brûlé

Demi homard juste snacké, sauce chimichurri,
bisque crémée et pommes dauphine

Autour des agrumes, mousse légère au citron jaune,
kumquat du jardin, espuma au citron vert et sorbet orange yuzu