



LE CÈDRE DE MONTCAUD

Entrées

Foie gras, figues et bourbon, brioche maison	26€
Saumon mi-cuit, espuma de raifort, déclinaison de radis, jus de pommes vertes et cèleri	24€
King crabe d'Alaska, déclinaison de prunes et jus gingembre citron vert	29€

La mer

Sérieole de Méditerranée, sauce romesco, câpres et anchois de Collioure	44€
Sole, gremolata de courgettes, blé vert fumé, tomates vertes et concombres	46€

La terre

Médaille de veau, gnocchi de pommes de terre, artichauts barigoules et sabayon de foin	44€
Pigeon en deux façons, riz Bomba parfumé au macis et oignons grelots	42€
Chariot de fromages affinés par Monsieur Vergne MOF 2019	18€

Desserts

Comme un pavlova, brownies aux myrtilles et crème d'Isigny	18€
Fraîcheur d'abricots, glace fromage blanc et Shiso pourpre	18€



LE CÈDRE DE MONTCAUD

Menu Collain - 58 euros

Saumon mi-cuit, espuma de raifort, salicornes, jus de pommes vertes et cèleri

Filet de canette, mille-feuille de pommes de terre gratinées, carottes au cumin et jus aux épices

Dessert au choix à la carte

Menu Cèdres - 115 euros

En 6 services

Servi pour l'ensemble de la table

Menu Montcaud - 88 euros

Foie gras, figues et bourbon, brioche maison

Sériole de Méditerranée, sauce romesco, câpres et anchois de Collioure

Médaille de veau, gnocchi de pommes de terre, artichauts barigoules et sabayon de foin

Dessert au choix à la carte

Chef de cuisine
Matthieu Hervé

Prix net, service compris
Viandes et poissons origine France – Saumon origine Ecosse