

## Nos entrées

Pâté en croûte, pintade, pigeon et foie gras | 18

Terrine de foie gras, confit de coing et brioche | 22

Saumon fumé par nos soins,  
houmous au curry et lait de coco, pomme verte | 20

Velouté de champignons, œuf parfait et noisettes | 16

Œufs brouillés à la truffe | 26

## Nos poissons

Sole grenobloise, pommes vapeur  
et légumes du moment | 48

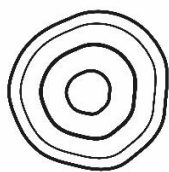
Poisson du moment, légumes anciens  
et bisque de homard | 32

Risotto de gambas au safran  
et pousses d'épinards | 38

## Nos viandes

Burger de Wagyu, compotée d'oignons rouges,  
sucrine et morbier | 32

Joue de porc confite au miel de Montcaud,  
pommes dauphines et champignons | 28



## Nos desserts

Assiette de fromages affinés | 12  
Comté 18 mois, St Nectaire, Pont l'Evêque

Dariole au chocolat,  
caramel au beurre salé et glace vanille | 12

Millefeuille pistache, noisettes et praliné | 12

Financier aux fruits exotiques et orange sanguine | 12

Boules de glace | 3 (la boule)  
Chocolat, café, vanille, citron, fruits de la passion,  
noix de coco, fraise, caramel beurre salé, pistache, clémentine de Corse

## Nos fournisseurs

Foie gras de La Ferme du Gubernat à Saint-Laurent de Carnols

Safran de Manjolive à Sabran

Miel de Montcaud, récolté dans le parc par nos soins

Fromages affinés par le Goût du Fromage à Bagnols sur Cèze

Pain à burgers par Nicolas Willaume,  
Champion de France de Burgers 2018 à Laudun

Boulangerie Pain de sucre à Verfeuil