

## NOTRE Carte

### APÉRÔ

---

Vieux Jambon de Cochon Mangalitz de la Ferme Biodup à Arbusigny (100gr)	25
---	----

### ENTRÉES

---

Oignon des Cévennes rôti, thé de champignon, mizuna du jardin "Ceux qui Sement"	14
---	----

---

Millefeuille de jeune Céleri rave confit, sabayon au beurre fumé, noix de Grenoble	14
--	----

---

Œuf de plein air "63°", escargots de Philippe Héritier rôtis en persillade, soupe de fane, oignon des Cévennes	16
--	----

---

Terrine de Sanglier Sauvage, gelée Fino "electrico", noisettes, graines de moutarde brune	16
---	----

---

Tartare de Veau "Aubrac" Bio de Dupenloup à Arbusigny, garum et radis d'hiver	17
---	----

---

Les 6 Huîtres de Listrec, dashi, livèche, betterave blanche	20
---	----

### PLATS

---

Paris-Brest Légumier, noisette du Piémont, vinaigrette pralinée	21
---	----

---

Aiguillette de Canette de la Dombes aux épices, betterave confite	26
---	----

---

Selle d'agneau de la Ferme de Clavisy, crosnes-kimchi, plantes maritimes de SGXV, anchoïade	28
---	----

---

Bar Sauvage de Ligne des Sables d'Olonnes, endives braisées, salicorne, kimchi	31
--	----

---

Barbue des Sables, argousier, crosnes-kimchi-salicornes, sauce champagne-cumbawa de Corse	32
---	----

---

Ris de Veau du Puy-en-Velay, choux fleur, ail confit, scorsonères	40
---	----

---

TRUFFES NOIRES EXTRA DE FORCALQUIER "TUBER MÉLANOSPORUM", LES 4GRS	16
--	----

### PLATS À PARTAGER - PRIX PAR PERSONNE

---

Cuisse de Poularde "Festive" de la Ferme en Coton -Gers-AB, sauce Albuféra et cocotte de légume d'hiver d'Eric Roy	28
--	----

---

Côtes de Sanglier Sauvage chassé dans l'Yonne, celeri fumé, scorsonères, pour 2	30
---	----

---

Belle sole de SGXV meunière, argousier, crosnes-kimchi-salicornes, sauce champagne-cumbawa de Corse, pour 2	49
---	----

---

FROMAGES FERMIS- L'ASSIETTE	14
-----------------------------	----

---

DESSERTS	14
----------	----

---

Le "Pur Ngassa", chocolats, noisettes
---------------------------------------

---

Le "Snix"
-----------

---

La Vanille de Taha'a dans le style d'un "Saint-Honoré"
--

---

DESSERTS À PARTAGER POUR 2 GOURMANDS	25
--------------------------------------	----

---

Le "Soufflé praliné", gianduja, noisettes toastées et sorbet praliné, à commander en début de repas.
--