

ENTRÉES

Velouté de champignons du moment en espuma, chips de lard de colonnata	15 €
Tatin de confit de canette maison, accompagné d'une salade d'automne (poires, pommes, noix, vinaigrette à l'estragon)	17 €
Mi-cuit de thon de Méditerranée, mariné au soja, en croute de sésame, mayonnaise à la truffe	18 €
Caillette de taureau maison servie tiède sur son lit de trompettes de la mort justes saisies	18 €
Dégustation d'huitres de Camargue (AOC)	19 €
Escalope de foie gras du Sud Ouest poêlé accompagné de raisins sautés, pickles d'oignons doux des Cévennes jus réduit et toasts	19 €

PLATS

20 €	Pates à la truffe accompagnées de fines tranches de lard de colonnata
22 €	Ravioles de joue de bœuf braisées au vin rouge, bouillon comme un pot au feu, minestrone de légumes
25 €	La Gardianne du mas
26 €	Ballotine de poulet fermier farcie à la truffe, écrasé de pomme de terre et purée de champignons
28 €	Risotto aux Saints Jacques et fondue de poireaux, émulsion de parmesan
34 €	Côte de taureau, pomme pont neuf, derniers légumes d'été confits et sauce réduction de vin rouge
38 €	Queue de homard bleue saisie au beurre demi-sel, petits légumes, chair en samossa

FROMAGES

Notre sélection de fromages affinés	12 €
-------------------------------------	------

DESSERTS

14 €	Cannellonis de grué de cacao, farcis de mousse à l'orange confite
14 €	Millefeuille à la poire infusées dans un sirop de vanille et de poivre de Sichuan, sauce au caramel au beurre salé
16 €	Paris Brest revisité
16 €	Tarte aux trois chocolats (ganache montée au chocolat noir, lait et caramel)
16 €	Financier à la châtaigne, mousse comme un marron suisse, éclats de châtaignes