

## One Hour

Nous pouvons aussi vous servir en 1 heure

Interprétation de la cuisine du jour en **3** mouvements

**26,00 €**

(en semaine uniquement)

## Au gré de mes humeurs

Pour tous les convives d'une même table,  
Olivier Boizet peut vous proposer un menu surprise

**62,00 € trois services**

**72,00 € quatre services**

**82,00 € cinq services**

**92,00 € six services**

Pour le plaisir de vos papilles, nous pouvons établir un accord mets et vins  
avec un service au verre

David, Virginie et Véronique seront heureux de vous faire découvrir  
leur dernier « coup de cœur » viticole et de vous conseiller dans le choix des vins

# Traditions et Découvertes

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit doux, acide moelleux, croquant

\*\*\*\*

## **Entre le Radis Noir et le Saumon...**

20,00 €

Chutney de Radis Noir au gingembre, lamelles de Saumon mi-fumé mi-mariné aux épices, tuile de pain d'épices et vinaigrette toute en douceur

Côtes du Rhône Domaine Grand Romane Pierre Amadieu

\*\*\*\*

## **Entre le Cabillaud et les Cocos Blancs...**

23,00 €

Pavé de Cabillaud laqué au cacao amer, Cocos Blancs en émulsion, salade de shitakés à l'huile de noisette

Mercrey Domaine Duréault

\*\*\*\*

## **Entre le Cochon et la Châtaigne...**

22,00 €

Echine confite aux épices en croustillant de tempura, jus au citron saumuré, parmentier de Cochon à la Châtaigne et coing croquant, quartier de coing confit

Clos des Bories Bordeaux Côtes de Francs

\*\*\*\*

## **Le Fromage par La Maison Mons...**

12,00 €

Vin en fonction du fromage choisi

\*\*\*\*

## **Entre la Pomme et le Cassis...**

12,00 €

Pomme confite à basse température colorée et parfumée au cassis, biscuit sablé

Cidre par Cyril Zangs

\*\*\*\*

Sucreries pour les gourmandes et les gourmands

**38,00 €** Menu en deux services : Le Saumon, Le Cabillaud **ou** Le Cochon, Le Fromage, Le Dessert

**56,00 €** Menu en deux services avec un verre de vin à chaque plat

**50,00 €** Menu en trois services : Le Saumon, Le Cabillaud, Le Cochon, Le Fromage, Le Dessert

**70,00 €** Menu en trois services avec un verre de vin à chaque plat

**Tous les plats du menu sont disponibles à la carte**

# Saveurs Festives

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit doux, acide moelleux, croquant

\*\*\*\*

## **Entre la Saint-Jacques Blanche et le Panais...**

29,00 €

Saint-Jacques caramélisée et panais en trois versions, purée, salade croquante et chips, vinaigrette légère à l'huile de pépins de courge

Chablis Domaine William Fèvre

\*\*\*\*

## **Entre le Rouget Barbet et le Vin Jaune...**

28,00 €

Filet de Rouget snacké et copeaux de vieux comté, panisse fromagère, beurre de vin jaune

Domaine de Jale La Lone Côtes de Provence

\*\*\*\*

## **Entre le Pigeon et les Légumes du moment...**

29,00 €

Filet de Pigeon poché aux Légumes du moment comme un pot-au-feu à l'huile de pistache, cuisse farcie et bouillon pistaché

Domaine Gallety Côtes du Vivarais

\*\*\*\*

## **Le Fromage par La Maison Mons...**

12,00 €

Vin en fonction du fromage choisi

\*\*\*\*

## **Entre le Grand'Marnier et le Yuzu...**

Confit de Yuzu et Grand'Marnier, émulsion mascarpone, chouquette finger

\*\*\*\*

## **Entre le Chocolat Fortissima et la Framboise...**

12,00 €

Sablé au sésame, cylindre Fortissima et framboises sur la tête au caramel de vinaigre balsamique

Despenja Figs Rivesaltes Domaine du Maridet

\*\*\*\*

Sucreries pour les gourmandes et les gourmands

**55,00 €** Menu en deux services : La Saint-Jacques, Le Rouget **ou** Le Pigeon, Le Fromage, Les Desserts

**78,00 €** Menu en deux services avec un verre de vin à chaque plat

**65,00 €** Menu en trois services : La Saint-Jacques, Le Rouget, Le Pigeon, Le Fromage, Les Desserts

**92,00 €** Menu en trois services avec un verre de vin à chaque plat

**Tous les plats du menu sont disponibles à la carte**

# La Gourmandise en 8 mouvements

## **Ce menu est proposé pour tous les convives d'une même table**

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit doux, acide moelleux, croquant

\*\*\*\*

Foie Gras de Canard « Pomme d'Amour » à la griotte et poudre de pop-corn 24,00 €

\*\*\*\*

Huîtres Gillardeau Spéciales n°2 aux poireaux et émulsion de la mer 27,00 €

\*\*\*\*

Noix de Saint-Jacques snackées et cerfeuil tubéreux 25,00 €

\*\*\*\*

Filet de Sole aux kumquats en aigre-doux et fenouil 29,00 €

\*\*\*\*

Chevreuil en croûte de cacao et coing confit, râpée de xocopili 28,00 €

\*\*\*\*

Le Fromage par La Maison Mons 12,00 €

\*\*\*\*

Confit de Yuzu et Grand'Marnier, émulsion mascarpone, chouquette finger

\*\*\*\*

Sphère Chocolat Pistache et infusion de grué toute en surprise 12,00 €

\*\*\*\*

Sucreries pour les gourmandes et les gourmands

**Menu à 85,00 €**

**Menu à 127,00 € avec un verre de vin à chaque plateau gré de nos envies**

**Tous les plats du menu sont disponibles à la carte**