

Menu Découverte

28,50€

Rillettes de saumon à l'aneth,
Blinis maison

Ou

Velouté de potimarron,
Oeuf poché, lard rôti

—

Papillote de poisson
(selon arrivage)
Topinambours, crème de noisettes

Ou

Cabecero de porc,
Endives braisées au jus d'orange
& piment d'espelette

—

Crème brûlée au spéculoos

Ou

Île flottante coco,
Crème anglaise exotique

Menu O'Banel

37€

Éclair de langoustines,
fondue de poireaux, sauce curry

Ou

Crème brûlée foie gras &
gésiers

—

Onglet de boeuf,
purée à l'huile de truffes,
petits légumes, sauce girolles

Ou

Noix de St Jacques poêlées,
purée de patates douces,
beurre blanc

—

Dôme citron meringué,
mousse framboise
sur son cake pistache

Ou

Tartelette chocolat/verveine

Menu Dégustation

48,50€

Cocktail maison

—

Velouté de potimarron

Éclair de langoustines

—

Papillote de poisson

Onglet de boeuf

—

Fromages des Cévennes

—

Assiette gourmande

