

LE CAVIAR SEVRUGA DE LA MAISON MONARQ
chair de tourteau, tofu de Monsieur Suzu

LE COLIBRI 'NORI'
foie gras de canard, rhubarbe du Grand Balleau, sésame noir

L'ŒUF « ONSEN » DE LA FERME DES GALACHES
petits pois, émulsion d'oignon doux des Cévennes, anguille fumée

LE SAINT-PIERRE & SAFRAN DU GRAND BALLEAU
fenouil confit, beurre blanc à l'Aosa

LES CŒURS DE RIS DE VEAU & D'ARTICHAUT
artichaut au vinaigre de framboise, sauce épices orientales

OU

LE BŒUF WAGYU A4 AU BINCHOTAN *origine japonaise* (+35€)
chou pointu, coulis oignon doux des Cévennes, citron noir

SÉLECTION PAR FRANCK FAIVRE - FROMAGES AUTOUR DE NOTRE REGION

LA FRAISE-THYM-SINAIGRE
Gavotte, mousse légère thym-citron, sorbet fraise, sauce thym & Sinaigre artisanal

ANZU
abricot mariné, mousse d'abricot, voile d'amande grillée, crumble et glace pistache,
émulsion lavande



INSPIRATION AU VOYAGE en 7 haltes à 185€
Pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h au déjeuner et 21h au dîner

L'harmonie Mets et Vins à 110€
Sélection de 6 verres de vin de 8cl