

LA CARTE

ENTRÉES

- ◆ Velouté de courges, brousse de brebis, graine de moutarde pickles, cresson, huile de graines de courges 12€
- ♣ Rouleau de printemps à la crevette, sauce ponzu, coriandre, nouilles de riz croustillantes, kumquats 12€
- ♠ Tranche de thon crue marinée au saté, fine purée de brocolis à l'huile de sésame, fenouil et main de bouddha 14€
- ♥ Terrine de foie gras de canard maison, chutney d'oignons au vinaigre balsamique, pain noir grillé 14€

PLATS

- ♣ Risotto d'épeautre crémeux au butternut, côtes de blettes, condiment grenobloise, pecorino 22€
- ♥ Paleron de bœuf braisé, oignons et carottes glacés au jus, purée de céleri rave, herbes folles 22€
- ◆ Saint Jacques rôties, riz noir crémeux, pousse d'épinard, beurre blanc condimenté 28€
- ♠ Pavé de veau sauce crème aux morilles, choux de Bruxelles, polenta, oignons rouges 28€

DESSERTS

- ◆ Assortiment de fromages
La maison du fromage, les halles d'Avignon 12€
- ♣ Pommes façon tatin, sablé amande, crème d'Isigny, fleurs de sureau 10€
- ♠ Ananas rôti, sablé breton, parfait glacé coco citron vert 10€
- ♥ Pavlova châtaigne, vanille, marmelade mandarine 12€
- ◆ Biscuit moelleux chocolat noisette, chantilly lactée, poire estragon 12€

MENU

SURPRISE

SURPRISE

LE MENU DEGUSTATION FAÇON BIBENDUM !
(POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE)

65€

PAR PERSONNE

♥ MENU EN 4 TEMPS ♥

Produits de saisons et produits locaux à l'honneur.
Laissez-vous surprendre, on s'occupe de tout !

*Des contraintes alimentaire
ou un regime specifique ?*

Mentionnez-le et la cuisine s'adapte !

MENU

BIBENDUM | 39€

À LA CARTE | ENTRÉE 12€ – PLAT 22€ – FROMAGE 12€ – DESSERT 10€

ENTRÉES

- ◆ Velouté de courges, brousse de brebis, graine de moutarde pickles, cresson, huile de graines de courges
- ♣ Rouleau de printemps à la crevette, sauce ponzu, coriandre, nouilles de riz croustillantes, kumquats

PLATS

- ◆ Risotto d'épeautre crémeux au butternut, cotes de blettes, condiment grenobloise, peccorino
- ♥ Paleron de bœuf braisé, oignons et carottes glacés au jus, purée de céleri rave, herbes folles

DESSERTS

- ◆ Assortiments de fromages
La maison du fromage, les Halles d'Avignon
- ♣ Pommes façon tatin, sablé amande, crème d'Isigny, fleurs de sureau
- ◆ Ananas rôti, sablé breton, parfait glacé coco citron vert

MENU

GARANCE | 50€

À LA CARTE | ENTRÉE 14€ – PLAT 28€ – FROMAGES 12€ – DESSERT 12€

ENTRÉES

- ◆ Tranches de thon crues marinées au Saté, fine purée de brocolis à l'huile de sésame, fenouil et main de bouddha
- ♣ Terrine de foie gras de canard maison, chutney d'oignons au vinaigre balsamique, pain noir grillé

PLATS

- ♥ Saint Jacques rôties, riz noir crémeux, pousse d'épinard, beurre blanc condimenté
- ♠ Pavé de veau sauce crème aux morilles, choux de Bruxelles, polenta, pickles d'oignons rouges

DESSERTS

- ◆ Assortiments de fromages
La maison du fromage, les Halles d'Avignon
- ♣ Pavlova châtaigne, vanille, marmelade mandarine
- ♥ Biscuit moelleux chocolat noisette, chantilly lactée, poire, estragon