



## MENU DÉJEUNER

### Entrée

Poireau confit, Anguille fumée,  
Pomme acidulée, Cresson

-

### Plat

Jarret de Cochon Tirabuixo Pressé,  
Blue belle, Brocoli, Moutarde

-

### Fromage

Sélection de fromages affinés, prune sauvage  
*supplément 10€ / avec accord 17€*

-

### Dessert

Glace à la Noix, Poire Guyot,  
Amande

**MENU 2 TEMPS 26€**

-

**MENU 3 TEMPS 31€**

## MENU DÉJEUNER DÉGUSTATION

*Mises en bouche*

### Entrées

Quenelle de Merlu de ligne, Brocoli  
Jus de volaille iodé, Bergamote

*Ou*

Une Omelette "Girolle-Châtaigne 2.0"

-

### Plat

Pêche du Jour, Patate douce des Jardins de  
Costebelle, Potimarron, Pamplemousse

-

### Fromage

Sélection de fromages affinés,  
Prune sauvage

*Supplément 10€ / avec accord 17€*

-

*Pré-dessert d'Automne*

-

### Desserts

Reinette du Vigan, Sarrasin,  
Cidre acidulé

*Ou*

Praliné noisette, Céleri rave crémeux

Biscuit Sacher

-

*Mignardises*

**L'OBIONE (3 temps) - 45€**

Accord mets & vins : 24€

Supérieur : 28€

**LA TRAVERSÉE D'OBIONE**

(4 temps) - 55€

Accord mets & vins : 32€

Supérieur : 40€

*Prix taxes et service inclus*

Les menus sont sans gluten et peuvent être adaptés, à la demande, aux végétariens.

Pour les autres régimes, merci de prévenir l'équipe en amont.