



## LA TRAVERSÉE

*Mises en bouche*

-

### Entrées

Saint-Jacques, Endive braisée,  
Sabayon aux sucs de pomme, Abricot acidulé d'été

-

Quenelle de pintade, Oursin du Grau du roi  
Réduction de Cèleri rave, Café

-

### Plat

Pêche de petit bateau, Panais, Lard fumé,  
Chou, Verjus de Mujolan

### Ou

Canette Perle de la Dombes, Betterave,  
Cerise, Cassis, Sauce Salmi

-

Fromages affinés de région

*Supplément 12€/ avec accord 19€*

-

*Givre cévenol, Riz toasté de Camargue*

-

### Desserts

Pamplemousse, Yaourt, Beurre noisette, Genièvre

### Ou

Chicorée, Chocolat pure origine Niangbo, Muscovado

-

*Mignardises*

**Menu (avec choix) – 65 €**

**Les Accords** Vins vivants d'Occitanie – 36 €

Vins d'Appellations – 51 €

## L'HORIZON D'OBIONE

*Riz sauvage, Carotte, Taureaubushi de Camargue*

-

*Huitre de Thau « Le François », Volaille rôtie*

-

*Bouillon fumé de sous-bois, Lentilles*

-

Saint-Jacques, Endive braisée,  
Sabayon aux sucs de pomme, Abricot acidulé d'été

-

Quenelle de pintade, Oursin du Grau du roi,  
Réduction de Cèleri rave, Café

-

Langoustine, Butternut de Costebelle,  
Piment, Sauce civet

-

Beurre fermier, Kumquat

-

Pêche de petit bateau, Panais, Lard fumé,  
Chou, Verjus de Mujolan

-

Canette Perle de la Dombes, Betterave,  
Cerise, Cassis, Sauce Salmi

Sarrasin, Pressé de cuisses aux herbes fraîches  
Consommé corsé, Poivre Cubèbe

-

Fromages affinés de région

*Supplément 12€/ avec accord 19€*

-

*Givre cévenol, Riz toasté de Camargue*

-

Pamplemousse, Yaourt, Beurre noisette, Genièvre

-

Chicorée, Chocolat pure origine Niangbo, Muscovado

-

*GR 60*

-

*Mignardises*

**Menu dégustation – 95 €**

**Les Accords** Vins vivants d'Occitanie – 54 €

Vins d'Appellations – 74 €



## LA TRAVERSEE

Végétalien Ou Lacto-ovo Végétarien

### *Snacks*

-

*Bouillon fumé de sous-bois, Lentilles*

-

### **Entrées**

Endive braisée aux sucs de pomme,  
Abricot acidulé d'été

### **Ou**

Cèleri rave confit, Dulce de pêcheur à pied,  
Réduction corsée, Café

-

Panais, Choux de Bruxelles, Verjus de Mujolan

-

Betterave, Cassis, Daikon, Cerise, Truffe

-

*Givre cévenol, Riz toasté de Camargue*

-

### **Desserts**

Pamplemousse, Yaourt, Genièvre

### **Ou**

Chicorée, Chocolat pure origine Niangbo,  
Muscovado

-

*Mignardises*

**Menu (avec choix) – 55 €**

**Les Accords** Vins vivants d'Occitanie – 36 €

Vins d'Appellations – 51 €

## L'HORIZON ALCALINE

Végétalien Ou Lacto-ovo Végétarien

### *Snacks*

-

*Bouillon fumé de sous-bois, Lentilles*

-

Endive braisée aux sucs de pomme,  
Abricot acidulé d'été

-

Cèleri rave confit, Dulce de pêcheur à pied,  
Réduction corsée, Café

-

Butternut de Costebelle, Piment

-

Panais, Choux de Bruxelles, Verjus de Mujolan

-

Betterave, Cassis, Daikon, Cerise, Truffe

-

*Givre cévenol, Riz toasté de Camargue*

-

Pamplemousse, Yaourt, Genièvre

-

Chicorée, Chocolat pure origine Niangbo,  
Muscovado

-

*GR 60*

-

*Mignardises*

**Menu dégustation – 75 €**

**Les Accords** Vins vivants d'Occitanie – 54 €

Vins d'Appellations – 74 €