

# Menu Dégustation « M »

240€

Sur les lentilles blondes de Saint-Flour,  
truite gravelax et fumée de Stéphane Heinis, bouillon à la livèche

\*\*\*

Huître « Gillardeau » n°2 snackée, asperges vertes de l'Hérault,  
pickels d'oignons et oxalys

\*\*\*

Sur une purée de choux vert, saint-jacques snackées,  
méli-mélo de choux, émulsion citron de Valence

\*\*\*

Selle d'agneau allaiton rôti,  
tartelette de petit pois et pois blonds de la Planèze, jus au carvi noir

\*\*\*

Les fromages affinés, yaourts fermiers ou faisselle

\*\*\*

Autour de la fraise, compotée de fraises « dream » au gingembre,  
jus de fraise infusé au fenouil, opaline croustillante  
sorbet yaourt-fenouil