

Le Grand Opuscule

Menu dégustation en 6 temps 185€

6 séquences qui font la part belle aux produits locaux et de saison.

Accords Mets et Vins Prestiges

4 verres de 9cl : 65€

6 verres de 9cl : 80€

NOIX DE ST-JACQUES RÔTIE *

Betteraves et clémentines, jus de bardes

Roasted scallops with beets, clementines and its bards jus



CÈPES DU LOT RÔTIS

Cecina de boeuf, châtaignes et jus parfumé à l'Avèze

Roasted ceps mushrooms from the region; beef Cecina, chestnuts and an Avèze perfumed jus



FOIE GRAS DE CANARD SERVI POÊLÉ

Raisin blancs et rouges étuvés, jus au verjus

Seared Foie gras, served with white and red grapes and its verjuice sauce



ROUGET BARBET *

Servi rôti et son jus d'une Bouillabaisse

Roasted red mullet served with its Bouillabaisse style sauce



BŒUF MATURÉ, SELECTIONNÉ PAR NOTRE BOUCHER LAURENT FLAUJAC *

Jus fumé aux serments de vignes, carotte en gourmandise

Beef matured and selected by our butcher Laurent Flaujac, smoked juice with vine oaths, carrot in delicacy



BRIE DE MEAUX + 18€

Sélectionné par Mr. Marty, condiments aux pruneaux

Brie cheese from Meaux served our way with its prune condiments



POIRE POCHÉE *

Crèmeux Manjari, vanille, mascarpone aux marrons et tuile au miel

Poached pear, chocolate Manjari cream, vanilla, chestnuts, mascarpone and its honey crisp

Nous pouvons également vous proposer un menu Petit Opuscule en 4 temps pour 140€

Les plats correspondants à ce menu sont suivis d'un *

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies à certains produits.

Le Chef, adaptera votre menu en conséquence.

Tout aliment est à risque de contenir des traces de gluten, lactose, noix ou tout autre allergène.