



MENU DÉJEUNER

EN 3 TEMPS 59€* EN 4 TEMPS 74€* EN 5 TEMPS 89€*

PREMIERS PAS

LE PARTAGE

PAIN DES CO'PAINS DU PIC, BEURRE NOISETTE

LE POTAGER

PALETTE POTAGÈRE OCCITANE, DE LA RACINE À LA FLEUR, «VERT PRÉ»

LES SOUS-BOIS

CÈPES DE LOZÈRE, RAGOÛT «AVEN», SALADE AMÈRE ET BOUILLON

LA MÉDITERRANÉE

LE LOUP, CASSOLLE DE «COCOQUILLAGES», EMBRUNS VÉGÉTAUX IODÉS

LES PÂTURAGES

CHÈVRE DU PIC-SAINT-LOUP EN TRYPTIQUE, MIEL DE SAINT-JEAN-DE-VÉDAS

L'EXPÉRIENCE (+30€)

LE CAVIAR DE LA MAISON CASTILLONNE ET LE CHOCOLAT DE LA MANUFACTURE OMÉ

LE JARDIN

FIGUES DE PAULINE, CAFÉ D'ASTÈRE ET OSEILLE

RETOUR SUR NOS PAS

En accord Mets & Vins

3 verres de 8 cl 27€

4 verres de 8 cl 34€

5 verres de 8 cl 42€*



*(hors boissons et suppléments)

Céna

MENU DÎNER
99€*

PREMIERS PAS

LA GARRIGUE

L'OIGNON DOUX ET LES OLIVES DE FÉLIX EN «PISSALAT»

L'ÉTANG

HUÎTRE TARBOURIECH, RAISINS D'AUMES ET AMANDE EN «AJO BLANCO»

LA MÉDITERRANÉE

LA GAMBON ÉCARLATE, COURGES DE PAULINE

LE JARDIN

PARENTHÈSE VÉGÉTALE, CEUILLETTE DE MÉLANIE ET SYLVIE

LES SOUS-BOIS

CÈPES DE LOZÈRE, RAGOÛT «AVEN», SALADE AMÈRE ET BOUILLON

LES PLAINES

PIGEON DE LA COULOMIÈRE, NAVETS DE PAULINE, MÛRES SAUVAGES «MURONS»

LE SOUVENIR

VERVEINE DE MAMIE ET BABA AUX AGRUMES DE GILLES PELLERIN

LES PÂTURAGES (+15€)

CHÈVRE DU PIC-SAINT-LOUP EN TRYPTIQUE ET MIEL DE SAINT-JEAN-DE-VÉDAS

L'EXPÉRIENCE (+30€)

LE CAVIAR DE LA MAISON CASTILLONNE ET LE CHOCOLAT DE LA MANUFACTURE OMÉ

LE VERGER

MI PRUNE MI RAISIN, D'ICI ET D'AILLEURS, PARFUM DE CARDAMOME ET «VELOUR OXYDÉ»

RETOUR SUR NOS PAS

En accord Mets & Vins (6 verres de 8 cl) 51€

**(hors boissons et suppléments)*

