

La carte par le chef Thomas Cherbit

Entrées

Burrata, roquette et pignons de pin torréfiés, espuma d'olives de Kalamata, toast de pain Lodève **11**

L'assiette de charcuterie de **Louis Ospital 15**

Tarte feuilletée courgettes et crème de mascarpone truffée, basilic et roquette **11**

Œuf bio parfait, poêlée de champignons sauvages, crème de courge et jus de volaille **14**

Aubergine rôtie, baba ganousch à la patate douce et au citron confit **12**

Ceviche de maigre à la péruvienne, mangue, oignons rouges et citron vert, vinaigrette aux concombres **16** (sup. de 4 euros en formule)

Desserts

Dessert du jour par Sarah Travier **9**

Formule
Entrée plat dessert
39

Plats

Poisson du jour, poireau brûlé et crème de butternut, hollandaise aux agrumes **24**

Sauté de veau en effiloché, polenta croustillante, fricassée de champignons sauvages au beurre d'ail et jus de viande réduit **24**

Bavette Irish Angus marinée à la sauce tigre, riz japonais, gingembre, citronnelle et poêlée de légumes **26** (sup. de 4 euros en formule)

Ceviche de maigre à la péruvienne, mangue, oignons rouges et citron vert, vinaigrette aux concombres, quinoa acidulé, roquette et tomates cerises **24**

Pièce du boucher pour deux personnes, pommes de terre mitraille rôties aux échalotes et persil plat, roquette et tomates cerises **36/personne** (sup. de 11 euros par pers. en formule)

Coquillotto truffe & bacon ibérique
risotto de coquillettes au parmesan, truffe noire, bacon ibérique, jus de volaille réduit **22**

Plat végétarien
Pour les végétariens et végétaliens le chef réalise un plat à la demande en fonction du marché **22**

Accompagnements 6

Poireau brûlé, crème de butternut
Pommes de terre mitraille
Riz japonais, gingembre, citronnelle
Polenta croustillante au curry, fricassée de champignons sauvages
Salade de roquette et tomates cerises à l'huile d'olive

