

# C A R T E

Signée Stéphane BURON  
Meilleur Ouvrier de France

PETIT-DÉJEUNER SERVI DE 7 H 30 À 10 H 30  
Breakfast is served from 7:30 to 10:30 am

DÉJEUNER SERVI DE 12 H 30 À 14 H 30  
Lunch served from 12:30 to 2:30 pm

DÎNER SERVI DE 19 H 30 À 21 H 45  
Dinner served from 7:30 to 9:45 pm

Origine des viandes bovines : France, Allemagne, Espagne, Écosse, Australie.

Pour vous garantir des produits frais, nous avons des quantités limitées, certains produits peuvent parfois venir à manquer. En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous le communiquer.

Origins of beef: France, Germany, Spain, Scotland, Australia. To insure fresh product, we have limited quantities, some products can sometimes be in short supply. In case of allergy or intolerance, please let us know.

## ENTRÉES STARTERS

Déclinaison de chou - fleur et Saint Jacques Around the cauliflower with scallops	25 €
Poulpe mariné au ponzu agrumes, Quinoa en salade Marinated octopus with citrus ponzu Quinoa salad	23€
Velouté de légumes racines, Mousse de haddock et noisettes Heirloom vegetable creamy soup Haddock mousse and hazelnuts	16 €
Foie gras de canard mi-cuit, Gelée de raisin, betterave et grenade Half – cooked duck Foie Gras, Grape, beetroot and pomegranate jelly	21 €

## POISSONS, CRUSTACÉS FISH, SHELLFISH

Filet de truite cuit en basse température 23€  
Ragout de haricots coco, émulsion agrumes  
Trout fillet cooked at low – temperature,  
White bean stew, citrus emulsion

Filet de rouget en écailles de pommes de terre, 27 €  
Gratin Dauphinois aux anchois,  
Sauce beurre blanc  
Red mullet fillet with sliced potatoes  
Gratin Dauphinois with anchovy  
White butter sauce

Quenelle de brochet, Fregola sarda en risotto 24 €  
Écrevisses, émulsion crustacés  
Pike fish quenelle, Fregola sarda risotto  
Crayfish, crustacean emulsion

## PLAT VÉGÉTAL VEGETAL MAIN COURSE

Jardinière de légumes racines, quinoa 19 €  
Huile d'olive Kalamata  
Heirloom garden vegetables, quinoa  
Kalamata olive oil

## VIANDES MEATS

Volaille fermière de chez "Mieral" Légumes d'antan, sauce Albufera Poultry from Mieral's farm Heirloom vegetables, Albufera sauce	26 €
Filet de boeuf Charolais, Foie gras de canard Champignons des sous bois, sauce vin rouge Charolais beef fillet, duck foie gras Wild mushrooms, red wine sauce	32 €
Trilogie de porc, Embeurrée de lentilles vertes, jus de cuisson Pork cooked three ways Buttered green lentils, cooking "jus"	24 €

## DESSERTS DESSERTS

- COUPE ARDÉCHOISE MONT BLANC VERRINE 12 €  
Mont Blanc façon Black Bass, crème de marron, meringuettes  
coulis de cassis, brisures de marron, glace Rhum,  
crème mascarpone vanillée  
Chestnut cream, small meringues, blackcurrant coulis,  
vanilla mascarpone cream, Rhum ice cream, chestnut chips
- BOULE CHOCOLAT CHOCOLATE SPHERE 14 €  
Crèmeux praliné, noisettes caramélisées, biscuit citron,  
Sorbet Chartreuse verte, Émulsion chocolat noir Manjari  
Praline flavored cream, caramelized hazelnuts, lemon biscuit,  
Chartreuse sorbet, Manjari black chocolate emulsion
- MENDIANT POMME POIRE APPLE – PEAR MENDIANT 12 €  
Pommes et poires caramélisées, sorbet poire, fruits secs,  
Feuille de chocolat craquante, sauce chocolat  
Caramelized apples and pears, pear sorbet, dried fruits,  
Chocolate sauce, crispy chocolate leave
- LE CITRON THE LEMON 14 €  
Mousse chocolat blanc et zestes d'agrumes,  
crèmeux de citron et son gel, biscuit à l'huile d'olive  
White chocolate mousse with citrus zests,  
lemon cream and gel, olive oil biscuit

## MENU DU BLACK BASS

49 €

Servi tous les soirs et le weekend  
Served every evening and weekends

Poulpe mariné au ponzu agrumes,  
Quinoa en salade  
Marinated octopus with citrus ponzu  
Quinoa salad

Filet de truite cuit en basse température  
Ragout de haricots coco, émulsion agrumes  
Trout fillet cooked at low – temperature,  
White bean stew, citrus emulsion

Filet de boeuf Charolais,  
Champignons des sous bois, sauce vin rouge  
Charolais beef fillet,  
Wild mushrooms, red wine sauce

Coupe Ardéchoise  
Mont Blanc façon Black Bass, glace Rhum,  
Mont Blanc verrine  
Chestnut cream, Rhum ice cream,

Sous réserve de modification The menu is subject to change  
Service compris, prix nets TTC. Service included, net prices TTC.