

Menu

Inspiration

110 EUROS

Mise en bouche

Surprise du chef

ENTRÉE

Foie gras mi-cuit au porto, confit d'oignon doux des Cévennes, coulis de betterave et tuile de pain.

PLAT

Filet de bœuf de Salers, oignon cébette confit, écrasé de pomme de terre, et asperges vertes

DESSERT

Finger au chocolat : croustillant praliné, biscuit joconde, ganache chocolat lait et miroir cacao.



Menu

Balade gourmande

95 EUROS

Mise en bouche

Surprise du chef

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques snackée, chou-fleur zester au citron vert, vinaigrette yuzu et ciboulette.

PLAT

Tataki de magret de canard, mousseline de patate douce et légumes printaniers.

DESSERT

Fraises de pays, chantilly mascarpone vanille combawa et gaufrette pistache.

A stylized, handwritten signature logo consisting of the letters 'F' and 'G' intertwined.

Menu

Evasion
85 EUROS

Mise en bouche
Surprise du chef

ENTRÉE

Asperges vertes du Gard, fromage frais au herbes, Haddock fumée, pamplemousse et tuile dentelle.

PLAT

Dos de cabillaud rôti, vierge de petit pois menthe, carotte à l'orange et amande torréfiée.

DESSERT

Atome Framboise : crème diplomate à la vanille intense, caramel beurre salé et framboises fraîches.