

## LE PLAISIR TOUT SIMPLEMENT

**70 euros**

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

Eveil des papilles

&

Foie gras poêlé, tatin d'oignons des Cévennes, gel jus d'oignon rouge,  
balsamique

&

Dos de cabillaud en chawanmushi, shimeji, copeaux de thon, dengaku

&

Pintade de la ferme du Poiset, pressé de cuisse, panais, châtaigne

&

Tranche de Comté 48 Mois, fromagerie Napiot, chutney de tomate verte  
(Supplément 9 euros)

&

Soupçon de douceur

&

Esprit Pumpkin spice, pain d'épices, agrumes

### Accord mets et vins 25 euros

Un verre de Macon Fuissé, Vincent Girardin 2023

Un verre de Crozes Hermitage, Laurent Combier 2024

## LE TROIS TEMPS DE LA CLOCHE

**48 euros**

### L'Expérience complète

**60 euros**

Coupe de crémant en apéritif  
Un verre de vin blanc ou rouge (sélection du sommelier)

Uniquement les déjeuners du lundi au samedi

Eveil des papilles

&

Clafoutis d'asperges blanches, crémeux à l'ail des ours, copeaux de haddock fumé

&

Gnocchis d'asperges vertes, crevettes à l'ail, tuile noire, lard fumé

Ou

Quasi de veau, purée de petits pois, jeunes légumes, asperges vertes croquantes  
en tempura

&

Asperges confites au poivre de Sichuan et à la tagète, framboise  
sorbet aux herbes