



les tables du potager

Bienvenue dans notre nouvel espace, les tables potager, deux parcours aux milles saveurs conçus par notre Chef Pierre Chomet. Au choix, un parcours tout végétal ou un parcours terre mer

*Les menus sont susceptibles de changer régulièrement en fonction des arrivages et des saisons*

Welcome to our new space, the garden tables, a timeless journey of a thousand flavours, designed by our Chef Pierre Chomet. Your choice of an all-plant five course or a land-sea five course tasting menu



Déjeuners et dîners sur réservation  
*Lunch and diner booking only*

Merci à tous ceux qui nous aident à devenir exemplaire  
Thank you to all the people who help us to stay green



SMOKY



LE PARCOURS VÉGÉTAL EN CINQ TEMPS  
FIVE COURSE VEGETERIAN TASTING MENU

110 €

**Amuse bouches**

**Asperges vertes, mimosa et gremolata**  
Green asparagus, mimosa eggs and gremolata

**Artichaut rôti, émulsion curcuma et Chipotle**  
Roasted artichoke, turmeric and Chipotle  
emulsion

**Les Gnocchis, frais et sautés, courgettes,  
pistaches et vieux parmesan**  
Fresh and snacked Gnocchis, zucchini,  
pistachios and old parmesan

**Leche de tigre, fenouil et espuma de beurre  
noisette**  
Leche de tigre, fennel, browned butter foam

**Douceur de chocolat fumé et sarrasin**  
Smoked chocolate mousse with buckwheat

ACCORD METS ET VINS - 3 VERRES 155 €  
FOOD AND WINE PAIRING - 3 GLASSES (15CL)

Le Roi Soleil, Domaine des Grandes Espérances,  
Touraine sauvignon, bio 2019

Gaillard (Jeanne), Chardonnay  
IGP Collines Rhodaniennes, raisonnée 2022

Saint Andéol Cairanne Prestige,  
Domaine Saint Andéol, 2019

ACCORD METS ET VINS - 6 VERRES 185 €  
FOOD AND WINE PAIRING - 6 GLASSES (15CL)

Pet'Nat Etoile Filante,  
Domaine des Grandes Espérances, VDF  
ou

Le Chalet, Gin Citadelle, Liqueur de figues  
française, jus de citron bio, liqueur de  
bergamotes, sirop de thym

Le Roi Soleil, Domaine des Grandes Espérances,  
Touraine, sauvignon, bio 2019

Gaillard (Jeanne), Chardonnay  
IGP Collines Rhodaniennes, 2022

La Polissonne, Jean Philippe Charpentier,  
Minervois, 2022

Saumur Champigny, Chateau de Villeneuve,  
bio 2021

Cairanne Prestige, Domaine Saint Andéol, 2019

PARCOURS EN CINQ TEMPS  
FIVE COURSE TASTING MENU

110 €

**Amuse bouches**

**Asperges vertes, mimosa et jambon Noir de Bigorre**  
Green asparagus, mimosa eggs and Noir de Bigorre

**Les Gnocchis, frais et sautés, courgettes,  
pistaches et vieux parmesan**  
Fresh and snacked Gnocchis, zucchini,  
pistachios and old parmesan

**Daurade, lèche de tigre, fenouil, espuma  
de beurre noisette**  
Sea Bream, Leche de tigre, fennel, browned  
butter foam

**Volaille Jaune fermière, Label Rouge du Maine,  
curry végétal, légumes rôtis**  
Yellow poultry, red label from Maine, green curry  
and roasted vegetables

**Douceur de chocolat fumé et sarrasin**  
Smoked chocolate mousse with buckwheat

ACCORD METS ET VINS - 3 VERRES 155 €  
FOOD AND WINE PAIRING - 3 GLASSES (15CL)

Le Roi Soleil, Domaine des Grandes Espérances,  
Touraine sauvignon, bio 2019

Aurore Bachelet, Bourgogne Blanc Chardonnay,  
2022

Cairanne Prestige, Domaine Saint Andéol, 2019

ACCORD METS ET VINS - 6 VERRES 185 €  
FOOD AND WINE PAIRING - 6 GLASSES (15CL)

Pet'Nat Etoile Filante,  
Domaine des Grandes Espérances, VDF  
ou

Le Chalet, Gin Citadelle, Liqueur de figues  
française, jus de citron bio, liqueur de  
bergamotes, sirop de thym

Le Roi Soleil, Domaine des Grandes Espérances,  
Touraine sauvignon, bio 2019

Aurore Bachelet, Bourgogne Blanc,  
Chardonnay 2022

Gaillard (Jeanne), Chardonnay  
IGP Collines Rhodaniennes, 2022

Rosalcy, Lalande Pomerol,  
Vignobles Tournefeuille, 2021

Cairanne Prestige, Domaine Saint Andéol, 2019