

Le foie gras

poêlé, confit de vin rouge, pain d'épices, jus lié

Le Bar

en ceviché, leche de tigre, patate douce, tuile de pain

L'escargot

en bonbons à l'Époisses, spring roll, pickles de légumes de saison

Le Thon

en tartare, sauce poké, vinaigrette au tofu, tuile de pancetta



L'Agneau

Souris "Bioriginal" confite, vierge de raisins-abricots aux épices, Mediterranea

Le Boeuf

Charolais, gyoza, coulis de laitue, tuile de carotte, jus de viande

Le Saint-Pierre

Filet snacké au Savagnin, semoule de panais aux cacahuètes, fine purée de salsifis

Le Saumon

Galet label rouge, cœur St-Jacques, beurre blanc aux trois agrumes, tuile de tapioca



La Poire

Notre "Belle-Hélène", version 2026

Le Chocolat

Namelaka Jivara, moelleux cacao, praliné noisette, gruë de cacao, huile de cacao

L'Ananas

Ananas en variation : confit au miel, siphon, sorbet, ganache chocolat blanc

Cinq fromages affinés de notre cave

Les sorbets au choix



Au choix

Filet de boeuf Charolais

Filet de Saint Pierre

Accompagnements proposés:
légumes du moment , écrasé de pomme de terre.



Sorbet ou glace au choix

Fraise, framboise, citron, vanille, chocolat.

Assiette de fromages



Foie gras

Pan-seared foie gras, red wine confit, spiced bread, foie gras-bound jus

Sea Bass

Ceviche, leche de tigre, sweet potato, bread tuile

Snails

“Bonbons” with Époisses, spring roll, seasonal vegetable pickles

Tuna

Tartare, poké sauce, tofu vinaigrette, pancetta tuile



Lamb

confit lamb shank “Bioriginal”, spiced raisin–apricot vierge, Mediterranean

Beef

Charolais beef, gyoza, lettuce coulis, carrot tuile, meat jus

John Dory

Pan-seared fillet with Savagnin, parsnip semolina with peanuts, silky salsify purée

Salmon

Label Rouge salmon “galet”, scallop, three-citrus beurre blanc, tapioca tuile



Pear

Our “Belle-Hélène”, 2026 edition

Chocolate

Jivara namelaka, cocoa sponge, hazelnut praline, cocoa nibs, cocoa butter

Pineapple

Pineapple variations: honey confit, espuma, sorbet, white chocolate ganache

Five aged cheeses from our cellar

Sorbets (selection)



La Table
Mazarin

PAR CYRIL LABADIE

• • • CHILDREN'S MENU 18€ • • •

Choice of Main Course

Charolais beef

John Dory fillet

Choice of side:
seasonal vegetables, mashed potatoes.



Selection of Sorbet or Ice Cream

Strawberry, Raspberry, Lemon, Vanilla, or Chocolate

Selection of cheese

*Prix nets, service compris.
Liste des allergènes sur demande.*



*Viandes bovines origine France.
Plats "faits maison" élaborés sur place
à partir de produits bruts.*