

# Été 2018

---

## Entrées

**Langoustines, murex, poulpe 35 €**

*pleins de légumes de saison, l'idée d'une aioli*

**Collection de tomates Philippe Auda 34 €**

*ramassées du jour, baume de Bouteville, basilic*

**Clin d'œil à mon Sud Ouest natal 36 €**

*foie frais de canard de Robert Dupérier, rôti aux cerises de pays*

**Coquillages & caviar 39 €**

*cuits, crus, granité iodé*

## Plats

**Rouget de roche 45 €**

*courgettes, condiment abricot-safran, jus carnassier*

**Thon rouge de pêche locale 47 €**

*végétaux et condiments d'été*

**Bar sauvage 49 €**

*courgettes violons, haricots verts, tomates, basilic*

**Pigeon de Racan 46 €**

*girolles, aubergines, roquette*

**Veau fermier 45 €**

*composition sur le cèpes frais, verveine, noix*

## Dessert

**Abricots 18 €**

*soufflé, romarin*

**Fraises 18 €**

*pistache, serpolet, coquelicot*

**Chocolat & café pure origine 18 €**

*feuille à feuille | ganache fève de tonka | granité*

**Framboises 18 €**

*farcies, sorbet plein fruit & huile d'olives mûres, gavotte*

**Fromages fermiers affinés 20 €**

## Balade

**Collection de tomates Philippe Auda**  
*ramassées du jour, baume de Bouteville, basilic*

-

**Langoustines, murex, céphalopode**  
*pleins de légumes de saison, l'idée d'une aioli*

-

**Thon rouge de pêche locale**  
*végétaux et condiments d'été*

-

**Veau fermier**  
*composition sur le cèpes frais, verveine, noix*

-

**Framboises**  
*farciées, sorbet plein fruit & huile d'olives mûres, gavotte*

-

**Chocolat & café pure origine**  
*feuille à feuille | ganache fève de tonka | granité*

**Menu en 4 services 75 €**

**Menu en 6 services 95 €**

Prix Nets – Taxes et Service inclus

## Immersion

**Langoustines, murex, céphalopode**  
*pleins de légumes de saison, l'idée d'une aioli*

-

**Coquillages & caviar**  
*Cuits, crus, granité iodé*

-

**Clin d'œil à mon Sud Ouest natal**  
*foie frais de canard de Robert Dupérier, rôti aux cerises de pays*

-

**Rouget de roche**  
*courgettes, condiment abricot-safran jus carnassier*

-

**Pigeon de Racan**  
*girolles, aubergines, roquette*

-

**Fraises**  
*pistache, serpolet, coquelicot*

-

**Abricots**  
*Soufflé, romarin*

**Menu en 4 services 98 €**

**Menu en 7 services 130 €**

Prix Nets – Taxes et Service inclus

# Déjeuner

---

Août 2018

*Thon & tomate de plein champs*  
tomate Auda farcie d'un fin tartare de thon  
courgettes violons, girolles, basilic

Ce menu est servi du mardi au vendredi au déjeuner

Lapereau Français  
râble rôti, socca, jeunes carottes, pâtisson braisé  
jus condimenté d'olives & anchois fumés

Ou

Daurade royale  
pochée en bourride Raphaëloise  
légumes de circonstance & bouillon mousseux

2 Verres de Vin ( 12 Cl ) - 1/2 Eau \* Hors Chateldon – Café

48 €

Abricots frais & nougat glacé  
comme on l'aime en Provence ...

Prix Nets – Taxes et Service inclus  
Nous n'acceptons pas les Chèques

Toutes nos viandes sont garanties d'origine Française  
Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie