

LA CARTE

Les Premices

Clin d'œil à mon Sud Ouest natal 36 €

Foie frais de canard de Robert Duperrier, rôti aux cerises de pays

Coquillages & caviar 39€

Cuits , crus , granité iodé

Collection de blea-raba Philippe Auda 34€

Colonatta , gingembre , noisette

Langoustines, bulots, poulpes 35 €

Pleins de légumes de saison, l'idée d'une aioli

La Mer

Retour de pêche d'Olivier Bardoux 58 €

Rôti-glacé au jus de bouillabaisse

Sole de petit bateau 55 €

cuite en vapeur douce, tomate, courgette, basilic, fèves

Rouget de roche 45 €

courgettes, condiment abricot-safran jus carnassier

La Terre

Pigeon de Racan 46 €

girolles, aubergines, roquettes

Veau fermier 45€

composition sur le cèpes frais, verveine, noix

Le Sucre

Abricots 18€

Soufflé, romarin

Fraises 16€

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 en Provence ...

**Langoustines, poulpes, bulots*

-

Mérou à cru

-

**Rouget de roche*

-

**Veau fermier*

-

Framboises

-

**Chocolat et café pure origine*

Menu* 75€

L'ensemble du Menu 95 €

Prix Nets – Taxes et Service inclus

Quelques Plats Signatures ...

**Collection de bleda-raba Philippe Auda*

-

Foie frais de canard Robert Dupérrer

-

**Sole de petit bateau*

-

**Pigeon des Racan*

-

**Fraise*

-

Abricots

Menu* 98 €

L'ensemble du Menu 130 €

Prix Nets – Taxes et Service inclus

Le Menu Retour du Marché

Ce menu est servi au déjeuner du mercredi au vendredi

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

48 €

Prix Nets – Taxes et Service inclus

Nous n'acceptons pas les Chèques

*Fleur de courgette de Pays
farcie d'une mousseline de gambon
velouté glacé de courgettes, girolles & basilic pourpre*

—

*Agneau du haut Var
braisé-confit au jus, végétaux de printemps & sauge*

Ou

*Cabillaud sauvage
juste nacré, cresson de jardin, coquillages & pakchoi*

—

*Sur l'idée d'une vacherin ...
fruits rouges à maturité, citron vert*

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