

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