

LA CARTE

Les Prémices

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

La Mer & La Terre

Rouget de roche 45 €

courgettes, condiment abricot-safran, jus carnassier

Sole de petit bateau 52 €

cuite en vapeur douce, tomate, haricot vert, basilic

Pigeon de Racan 46 €

girolles, aubergines, roquette

Veau fermier 45 €

composition sur le cèpes frais, verveine, noix

Le Sucre

Abricots 18 €

soufflé, romarin

Fraises 18 €

pistache, serpolet, coquelicot

Chocolat & café pure origine 18 €

feuille à feuille | ganache fève de tonka | granité

Framboises 18 €

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

Fromages fermiers affinés 20 €

Balade en Provence ...

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

-

Rouget de roche

courgettes, condiment abricot-safran jus carnassier

-

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

Quelques Plats Signatures ...

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

-

Sole de petit bateau

cuite en vapeur douce, tomate, haricots verts, basilic

-

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

Le Menu Retour du Marché

Juillet 2018

*Belles tomates de plein champ
en soupe glacée, légumes grillés à la marjolaine
haddock légèrement fumé et herbes fraîches*

Ce menu est servi du mercredi au vendredi au déjeuner

—

*Cochon fermier
filet mignon rôti-glacé dans un jus miellé
pommes nouvelles farcies d'un confit d'oignon doux & condiments*

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

Ou

*Maigre de Corse
juste poché dans un bouillon léger
pistou de légumes de saison*

48 €

—

*Pêche de Provence
pochée à la verveine & mélisse
granité au champagne rosé*

Prix Nets – Taxes et Service inclus

Nous n'acceptons pas les Chèques

Toutes nos viandes sont garanties d'origine Française

Veillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie