

## La Carte Les Prémices

### Langoustines, murex, poulpe 35 €

*Pleins de légumes de saison, l'idée d'un aïoli*

### 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 artichauts violets & chorizo*

### Coquillages & caviar 39 €

*Cuits, crus, granité iodé*

## La Terre et La Mer

### Rouget de roche 45 €

*Courgettes, condiment abricot-safran, jus carnassier*

### Thon rouge 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*

## Le Sucré

### 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 €

Tous nos sont Prix Nets – Taxes et Service inclus

Nous n'acceptons pas les Chèques

## Balade

### Collection de tomates Philippe Auda

*Ramassées du jour, baume de Bouteville, basilic*

-

### Langoustines, murex, céphalopode

*Pleins de légumes de saison, l'idée d'un aïoli*

-

### Thon rouge

*Végétaux et condiments d'été*

-

### Veau fermier

*Composition sur le cèpes frais, verveine, noix*

-

### Framboises

*Farcies, 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 €**

## Immersion

### Langoustines, murex, céphalopode

*Pleins de légumes de saison, l'idée d'un aïoli*

-

### Coquillages & caviar

*Cuits, crus, granité iodé*

-

### Clin d'œil à mon Sud-Ouest natal

*Foie frais de canard de Robert Dupérier, rôti aux artichauts violets & chorizo*

-

### 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 €**

## *Déjeuner Septembre 2018*

### *Menu retour du Marché*

#### **Crevettes sauvages**

Panées aux amandes  
Gaspacho rafraîchi relevé d'herbes fraîches

#### **Merlu**

Champignons & moules  
fragaola sarda en risotto

Ou

#### **Volaille fermière**

Variétés de courgettes de Pays  
Basilic et citron confit

#### **Figues violettes de Pays**

Rôties, sorbet plein fruit

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

**48 €**

**Ce Menu est servi du Mercredi au Vendredi au déjeuner**

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