

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