

A la Carte

A Partager (ou pas !)

- Artichaut à effeuiller 16,00€
Vinaigrette Miso et Gingembre
- Œuf mimosa à la chair de Tourteau 19,00€
Gaspacho de Concombre aux Algues Kombu
- Secreto et Saucisse de Porc ibérique..... 18,00€
Lentilles vertes / Tomates San Marzano / Origan

Nos Entrées

- Frisée aux Lardons et Pigeonneau 25,00€
Sauce Xérès au poivre long / Œufs de Caille / Croûtons à la Guanciale
- Croquette de Homard à l'Agastache..... 26,00€
Ragoût de Légumes verts à la chair de Homard
- Tarte fine à la Tomate jaune 22,00€
Buratta / Jambon Serrano 24 mois / Tagète / Pignons de pin
- Moules de bouchot au Curry vert..... 22,00€
Perles de Fregola Sarda / Siphon de Céleri / Navet Pickles
- Terrine d'Escalopes de Foie Gras de Canard.. 28,00€
Réduction de Maury / Melon de Cavaillon / Chips de Pain

Une Entrée servie en Plat sera majorée de 5,00 €

Nos Plats

- Ribeye d'Entrecôte de Bœuf argentin 39,00€
Béarnaise légère / Frites fraîches / Salade et Pickles
- Ris de Veau et Coucou de Malines 38,00€
Girolles / Grenailles au Foie de Volaille / Sauce Vol au vent
à la Chlorophylle de Persil
- Canard de la ferme de la Sauvenière 30,00€
La cuisse confite / Le magret légèrement fumé / Tian de légumes /
Sauce ravigote aux Amandes
- Gambas rôties 30,00€
Fleur de Courgette farcie à la chair de Cabillaud /
Haricots princesse / Jus de tête émulsionnée
- Sole “Belle Meunière” 40,00€
Frites fraîches / Salade et Pickles
- Plat végétarien selon l'inspiration du moment..... 25,00€

– Au Menu –

Tarte fine à la Tomate jaune
Buratta / Jambon Serrano 24 mois / Tagète / Pignons de pin

ou

Moules de bouchot au Curry vert
Perles de Fregola Sarda / Siphon de Céleri / Navet Pickles

Gambas rôties
Fleur de Courgette farcie à la chair de Cabillaud
Haricots princesse / Jus de tête émulsionnée

ou

Canard de la ferme de la Sauvenière
La cuisse confite / Le magret légèrement fumé / Tian de légumes
Sauce ravigote aux Amandes

Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs
(Supplément de 5€ sur le prix du menu)

ou

Barre Chocolat blanc
Pistache, Citron vert / Sorbet Framboise - Sariette

– Menu entrée, plat et dessert : 45,00 € –
– Menu avec les 2 entrées, plat et dessert : 57,00 € –

Nos Fromages

- Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs :
- Sélection de 3 sortes 8,00€
- Sélection de 6 sortes 13,00€

Nos Desserts

- Pain perdu aux Figues 12,00€
Caramel au Beurre demi-sel / Glace infusée à la Menthe Chocolat
- Barre Chocolat blanc 11,00€
Pistache, Citron vert / Sorbet Framboise - Sariette
- Pêche rôtie 11,00€
Granité Pêche de Vigne / Skyr / Biscuit Streusel
- Sabayon au Champagne 14,00€
Parfait glacé au Cassis
- Dame blanche..... 11,00€
Sauce Chocolat / Crème battue / Biscuit croustillant