

A la Carte

A Partager (ou pas !)

- Cuisses de Caille rôties 18,00€
Salsa Tomates, Poivrons, Piment doux
- Soufflé au vieux Comté 16,00€
Cœur de Laitue
- Jambon Serrano 24 mois d'affinage 18,00€

Nos Entrées

- Croque Gambas 25,00€
Quelques Légumes en Aioli / Citron confit / Réduction de têtes
- Salade César au Lapin 22,00€
Laitue romaine / Vinaigrette à l'Ail noir / Œufs de Saumon / Chou-fleur
- Filets de Solette et Sardine 22,00€
Velouté de Butternut / Sauce Yaourt aux Herbes / Citron Caviar
- Toast à l'Anguille fumée 28,00€
Foie gras de Canard / Échalote caramélisée / Pomme granny /
Pignons de Pin
- Pépites de Ris de Veau 26,00€
Aubergine violette "alla Parmigiana" / Poudre d'Olives Taggiasche /
Coulis de Basilic

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

Nos Plats

- Entrecôte de Bœuf d'Argentine à la Bordelaise 39,00 €
Frites fraîches / Mayonnaise au Verjus / Salade et Pickles
- Pintade rôtie 30,00€
Petits farcis provençaux / Purée mousseline au siphon
Jus de Volaille réduit / Huile verte d'Estragon
- Sole "Belle Meunière" 40,00€
Frites fraîches / Salade et Pickles
- Fond d'Artichaut à l'épaule d'Agneau confite ... 38,00€
Pâtes fraîches en Piperade / Jaune d'œuf basse température
- Filet de Bar tranché finement 32,00€
Croquette de Homard / Bettes / Pommes Grenailles
et Tomates cerises marinées aux épices
- Plat végétarien selon l'inspiration du jour 25,00€

– Au Menu –

- Salade César au Lapin
Laitue romaine / Vinaigrette à l'Ail noir / Œufs de Saumon / Chou-fleur

ou

Filets de Solette et Sardine
Velouté de Butternut / Sauce Yaourt aux Herbes / Citron Caviar
- Filet de Bar tranché finement
Croquette de Homard / Bettes / Pommes Grenailles
et Tomates cerises marinées aux épices

ou

Pintade rôtie
Petits farcis provençaux / Purée mousseline au siphon
Jus de Volaille réduit / Huile verte d'Estragon
- Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs
(Supplément de 6€ sur le prix du menu)

ou

Riz Arborio au Lait et à la Vanille
Figue / Praliné Noisettes / Sorbet Citron infusé
à la feuille de figuier brûlée
- 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 9,00€
- Sélection de 6 sortes 14,00€

Nos Desserts

- Espresso Martini version dessert 12,00€
- Brioche en Pain perdu 12,00€
Pomme, Caramel au Beurre demi-sel / Glace Vanille
- Riz Arborio au Lait et à la Vanille 12,00€
Figue / Praliné Noisettes / Sorbet Citron infusé à la feuille de figuier brûlée
- Dame blanche 12,00€
Sauce Chocolat / Crème battue / Biscuit croustillant
- Cookie chaud Chocolat blanc 12,00€
Framboises / Amandes / Glace au Shizo
- Glace et Sorbet du moment 3,50€/boule