

LE MENU “*Du midi*”

(servi uniquement le midi, hors week-end et jours fériés)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

23

Entrée + Plat + Dessert

26

E N T R E E

LE CONCOMBRE

Bavarois concombre-Aneth | Eau de concombre | Tuile croustillante

P L A T

LE RISOTTO DE POULPE

Risotto à l'encre de seiche | Poulpe grillé à l'ail | Emulsion aux herbes

D E S S E R T S

L' ABRICOT

Parfait glacé abricot-piment | Abricot frais, vanille | Biscuit croquant

ou

LES FROMAGES FERMIERS

LE MENU “*Retour du marché*”

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 33

Entrée + Plat + Dessert 39

E N T R E E

L'OEUF PARFAIT

Crème de courgette-ricotta | Pignons de pin, huile d'herbes | Syphon scarmorza

P L A T

LE CANARD

En basse température | Gel de fruits rouges, Betterave | Jus perlé à l'huile d'herbes

D E S S E R T S

LA FRAISE

Far au sésame noir | Crème infusée au thé vert, tuile fraise | Sorbet fraise

ou

LES FROMAGES FERMIERS

LE MENU “Eté”

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **41**

Entrée + Plat + Dessert **47**

E N T R E E

LE FOIE GRAS

En mi-cuisson, parfum de vanille | Ketchup de framboise | Crumble cacao
ou

LA TOMATE

Pressé de coeur de boeuf | Gravelax de truite, tuile de pain | Sorbet Pastèque

P L A T

LE HOMARD (+3€)

Sucrine au barbecue | Fenouil en fraîcheur | Emulsion de bisque
ou

LE BOEUF

Braisés et grillé au barbecue | Caviar d'aubergines parfumé à la truffe | Girolles

D E S S E R T S

LE CHOCOLAT - ANANAS

Pannacotta ananas | Ganache chocolat caramélia, ananas en fraîcheur | Glace chocolat
ou

LA FRAISE

Far au sésame noir | Crème infusée au thé vert , tuile fraise | Sorbet fraise
ou

LES FROMAGES FERMIERS

LA CARTE

<i>L'OEUF PARFAIT</i>	<i>Crème de courgette-ricotta, pignons de pin, huile d'herbes, syphon scarmorza</i>	<i>11</i>
<i>LA TOMATE</i>	<i>Pressé de coeur de boeuf, gravelax de truite, tuile de pain, sorbet Pastèque</i>	<i>13</i>
<i>LE FOIE GRAS</i>	<i>En mi-cuisson, parfum de vanille, ketchup de framboise, crumble cacao</i>	<i>14</i>
<i>LE BOEUF</i>	<i>Braisés et grillé au barbecue, caviar d'aubergines parfumé à la truffe, girolles</i>	<i>28</i>
<i>LE HOMARD</i>	<i>Sucrine au barbecue, fenouil en fraîcheur, émulsion de bisque</i>	<i>31</i>
<i>LE RETOUR DE PÊCHE</i>	<i>Aubergines sautées, velour de piquillos-tomate, émulsion d'huile fumée</i>	<i>22</i>
<i>LE PLAT DU JOUR</i>		<i>19</i>
<i>LE CHOCOLAT-ANANAS</i>	<i>Pannacotta ananas, ganache chocolat caramélia, ananas en fraîcheur, glace chocolat</i>	<i>13</i>
<i>LA FRAISE</i>	<i>Far au sésame noir, crème infusée au thé vert , tuile fraise, sorbet fraise</i>	<i>13</i>
<i>LES FROMAGES FERMIERS</i>		<i>13</i>

MENU ENFANT 16 euros