

MENU GRAND CRU

Entrée- Plat- Dessert : 43 euros

Entrée- Plat- Fromage & Dessert : 49 euros

ENTREES 17 €

Le Petit Pois (végé)

Velouté de Petit Pois, Citron Confit Huile d'Olive Brousse, Tartare de Radis Rose & Croûtons

La Courgette (végé)

Courgette Farcie, Ricotta Basilic, Tuile au Pimenton Concassée de Tomates fumée, Condiment Balsamique

Le Gravlax d'Espadon (SUP 3 €)

Gravlax d'Espadon mariné aux Baies Roses, Pickles de radis Daikon Yaourt aux Agrumes Vinaigrette Mentholé

L'Asperge (SUP 3 €)

Asperge du Coin, Sauce Béarnaise Estragon au Siphon Magret de Canard Fumé, Sarrasin Soufflé

PLATS 28 €

Le Poisson du Moment

Filet de Poisson à la Plancha, Sauce Vierge Tomates Confites & Pignons

Velours de Courgette aux Agrumes, Légumes Croquants

La Cochon de l'Aveyron

Cochon confit Doucement, Bouillon aux Epices Douces

Mousseline de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive, Carottes et Céleri

Le Loup (SUP 5 €)

Filet de Loup Grillé, Bouillon aux Herbes de Provence

Artichauts à la Barigoule, Haricots Coco Mijotés & Lard Croustillant

Le Boeuf Charolais (SUP 5 €)

Bavette Charolaise Grillée, Jus de Boeuf aux Herbes Fraîches & Jalapenos

Polenta Crémeuse, Cebette entière Cuite à la Flamme