

## Menu du moment

entrée + plat + fromage ou dessert - 55 €

### Entrées

Terrine de foie gras à la bresaola, gel grenade et noix du Brésil

Asperges de Provence rôties, pastrami de picanha de boeuf,  
gaufre, crème glacée moutarde

\* Sashimi de sériole, salicorne, riz soufflé, jambon de pata negra Bellota,  
gelée tosazu

### Plats

Filet mignon de porc ibérique et foie gras façon « Wellington »,  
algues et shiitakés

\* Calamars grillés, farce olive de Kalamata et tomate séchée,  
risotto de riz noir, leche de tigre, poutargue

\* Filet et ris d'agneau poêlés, panisse à l'ail noir,  
houmous, sauce au poivre vert de Malabar

\* Truite d'Ardèche en filet fumée et brûlée, épinards au sésame,  
jus crémeux à l'Umeshu, oeufs de truite

### Fromage ou Desserts

\* Sélection de fromages affinés par la fromagerie « Saveurs et traditions »

Aix-Brest, glace Amaretto

Bavarois à la framboise, mousse chocolat

\* Sablé canistrelli à la noix de cajou, crème cheesecake au fruit de la passion,  
clémentine et glace mangue-passion

### A la carte

(portions plus importantes)

### Entrées

Terrine de foie gras à la bresaola, gel grenade et noix du Brésil - 23€

Asperges de Provence rôties, pastrami de picanha de boeuf,  
gaufre, crème glacée moutarde - 19€

\* Sashimi de sériole, salicorne, riz soufflé, jambon de pata negra Bellota,  
gelée tosazu - 23€

### Plats

Filet mignon de porc ibérique et foie gras façon « Wellington »,  
algues et shiitakés - 34€

\* Calamars grillés, farce olive de Kalamata et tomate séchée,  
risotto de riz noir, leche de tigre, poutargue - 32€

\* Filet et ris d'agneau poêlés, panisse à l'ail noir,  
houmous, sauce au poivre vert de Malabar - 35€

\* Truite d'Ardèche en filet fumée et brûlée, épinards au sésame,  
jus crémeux à l'Umeshu, oeufs de truite - 33€

### Fromage ou Desserts - 14€

\* sans gluten

Provenance des viandes:

France/Royaume Uni/N-Z/Espagne

La sélection de nos produits de la mer  
provient de notre partenaire la poissonnerie Paro