

DU 24/06 AU 05/07

# Menu

## ENTRÉES

### Gambas rôties

*Maïs / Emulsion au lait fumé / Pickles de pêche (1,2,7)*  
Source de Vignelaure (Coteaux d'Aix en Provence) 8.00€

### Carpaccio de courgettes

*Brousse de brebis verveine-citron / Avocat / Groseilles (1,6,7)*  
IGP Méditerranée « Val Jo » Le Blanc, Château Val-Joanis (Provence) 7.50€

### Tartare de Bœuf

*Caviar d'aubergines / Pickles de cerises / Pain noir (1,3,6,7)*  
Morgon « Les granites roses » Domaine Franck Chavy (Beaujolais) 8.00€

## PLATS

### Saumon en croûte de noix

*Ecrasé de pomme de terre à l'huile de noisettes / Velouté de blettes à la mélisse (1,4,7,8)*  
Mâcon-Azé Blanc Domaine de la Garenne (Bourgogne) 11.50€

### Ballotine de volaille aux morilles et beaufort

*Purée de petits pois / Jeunes carottes / Jus réduit au saké et thym citronné (1,3,7,12)*  
Coteaux d'Aix en Provence Château Vignelaure rouge 2014 (Provence) 11.00€

### Homard entier

*Pâtes à l'encre de Sèche / Emulsion Coco-Combawa (1,2,3,7,14)*  
Riesling Grand Cru Saering Domaines Schlumberger (Alsace) 11.00€

Suggestion  
du moment  
+ 10.00€ suppl.

## CRÉATION FROMAGÈRE OU SUCRÉE?



### Bleu d'Auvergne

*Grué de cacao / gelée d'agrumes / Espuma miel-romarin (1,7)*

### Nectarine

*Sablé au thé noir / Sorbet muscat (Domaine Schlumberger) /  
Mousse légère au fromage blanc et poivre long (1,3,7,12)*

### Gâteau de Polenta

*Crèmeux au chocolat noir de chez Valrhona / Gel au cassis / Glace au lait d'amandes (1,3,7,8)*

# Formules

## **2 SEQUENCES - 45.00€ (uniquement le midi)**

1 Entrée / Viande ou Poisson  
Ou  
Viande ou Poisson / Création fromagère ou sucrée

## **3 SEQUENCES - 60.00€**

1 Entrée  
Viande ou Poisson  
Création fromagère ou sucrée

## **4 SEQUENCES - 70.00€**

2 Entrées  
Viande ou Poisson  
Création fromagère ou sucrée

## **5 SEQUENCES - 85.00€**

2 Entrées  
Poisson  
Viande  
Création fromagère ou sucrée

Pour le bon déroulement de votre repas, ce menu est servi  
jusque 13h00 et 20h30

Assiette de Fromages (5 sortes) 12.00€

Listes des allergènes alimentaires majeures: 1) Gluten - 2) Crustacés - 3) Œuf - 4) Poisson - 5) Arachide - 6) Soja - 7) Lait - 8) Fruit à coque - 9) Céleri - 10) Moutarde - 11) Sésame - 12) Anhydride sulfureux et sulfites - 13) Graines de lupin - 14) Mollusque - 15) Produits issus de la mer

Utilisation de poivre 5 baies