

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 MELON

Comme un gazpacho | Condiment comcombre brûlé, croûtons | Burrata

P L A T

LE COCHON

Le mignon en basse température | Pomme de terre, moutarde | Emulsion d'ail

D E S S E R T S

LA TARTELETTE

Crème de citron | Fruits rouge frais | Glace vanille

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 RETOUR DE PÊCHE

Aubergines sautées | Velour de piquillos-tomate | Emulsion d'huile fumée

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

MENU ENFANT 16 euros