

POUR COMMENCER

ECLAIR AU SAUMON CONFIT ET SAUMON FUMÉ, MOUSSE D'ANETH ET CITRON,
COULIS D'HERBES FRAICHES

17€

LÉGUMES DU SUD CONFITS, SABLÉ AU PARMESAN, ESPUMA DE SCAMORZA FUMÉE

15€

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHETNEY DE PÈCHE JAUNE, BRIOCHE MAISON

18€

MILLES FEUILLES DE CRABE ET POMME VERTE, VINAIGRETTE AU CURRY,
FENOUIL CROQUANT

16€

LES PLATS

JARRET DE VEAU CUIT A BASSE TEMPÉRATURE, POMMES DE TERRE VAPEUR,
CHAMPIGNONS ET ARTICHAUTS,
JUS AUX OLIVES TAGGIASCHE ET THYM FRAIS

25€

MAGRET DE CANARD ROTI, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE VITELLOTTE,
POMME FRUIT CARAMÉLISÉE, SAUCE AIGRE DOUCE

28€

PAVÉ DE CABILLAUD EN CROUTE DE CITRON, RIZ VÉNERE FAÇON RISOTTO,
ÉMULSION DE BEURRE BLANC

26€

AIGUILLETES DE DAURADE PLANCHÉES, FINE RATATOUILLE , POLENTA MAISON,
ÉMULSION SOJA CITRON

25€

LES DOUCEURS

TARTE AU CITRON MERINGUÉE REVISITÉE

11€

DEMI-SPHÈRE CHOCOLAT, PRALINES ET FRAISES FRAICHES

11€

CROUSTILLANT ABRICOTS, MOUSSE CHOCOLAT BLANC ET PISTACHE

11€

MENU DE SAISON

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



ENTRÉE

FEUILLETÉ AUX PLEUROTTE, ŒUF POCHÉ, CRÈME DE PARMESAN



PLAT

QUASI DE VEAU À LA DIABLE, CAVIAR D'AUBERGINE AU CHORIZO ET POLENTA MAISON
SNACKÉE



DESSERT

DESSERT AU CHOIX

45€

POUR LES VÉGÉTARIENS, DEMANDEZ CONSEIL AU MAITRE D'HÔTEL

(LES PLATS " FAIT MAISON " SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS ET
SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER EN FONCTION DU RETOUR DU MARCHÉ)

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE

TRÈS BONNE DÉGUSTATION...

PRIX NET, SERVICE COMPRIS