

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...
UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU SAMEDI

Notre Formule Entrée & plat OU plat & dessert 20 €
Notre Formule Entrée & plat & dessert 25 €

Les entrées du moment de nos formules

Foccacia maison façon pissaladière / Sardines grillées /
Vinaigrette à l'olive

Ou

Gaspacho de betterave / Raviole ouverte chèvre et pignon /
Croustillant de pomme de terre

Ou

Tomates anciennes / Espuma Mozzarella di Buffala /
Magret de canard fumé / Roquette

Les plats de saison de nos formules

Le plat du jour (sauf le samedi)

Ou

Courgettes rondes farcies / Risotto de riz noir bio
de Camargue / Emulsion au lard

Ou

Hampe de bœuf grillée / Fine ratatouille du marché /
Purée d'ail / Jus perlé

Ou

Filet de poisson du moment (selon la criée)

Aubergines à la Parmigiana / Sauce vierge / Copeaux de Parmesan

Les desserts et gourmandises de nos formules

Sélection de fromages de la Maison du Fromage

Ou

Fruits frais / Blanc monté au citron vert /
Copeaux de noix de coco / Jus passion

Ou

Soupe de pêche à la framboise / Feuilletage caramélisé /
Emulsion verveine

Ou

Biscuit sans farine / Crème légère au caramel / Pop-corn / Tuile
craquante

Menu Découverte à 32 €

Mise en bouche



Crème de concombre / Thon mariné en rouleau de printemps /
Croustillant de riz / Sauce soja

Ou

Fine tartelette de joue de cochon / Royale d'épinard /
Jus de veau aux câpres / Chips de patate douce



Filet de merlu en croûte d'herbe / Moules en escabèche /
Piperade / Jus au thym frais

Ou

Volaille fermière rôtie au beurre / Mousseline de ratte
et cébette / Gousse d'ail confite / Poudre de noisette /
Jus au parfum de foie gras



Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,
accompagnée de notre confiture maison du moment

Ou

Palet citron bergamote et basilic / Confit de fruits rouges /
Fraises fraîches / Tuile au citron

Ou

Financier à la noisette / Chocolat au lait et fruits exotiques /
Ananas confit / Emulsion chocolat noir

Ce menu peut vous être proposé avec fromage et dessert à 38€

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et
toutes nos viandes sont d'origine française.**

Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.

Menu Saveur à 46 €

Mise en bouche



Fleur de courgette farcie / Vinaigrette aux palourdes
Fraîcheur de tourteaux

Ou

Grosse tomate cœur de bœuf confite / Filet de bœuf mariné au sel
en carpaccio / Crumble au pesto



Queue de lotte rôtie au beurre / Jus d'une soupe de poisson
Poulpe rôti au beurre et artichauts en barigoule /
Espuma façon aioli

Ou

Noix de veau grillée / Potimarron, graines de courge
et maïs / Ail noir / Jus de viande



Pré-dessert



Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,
accompagnée de notre confiture maison

Ou

Autour de la pêche : rôtie au thym, pochée à la vanille /
Parfait glacé à la framboise / Moelleux Tonka /
Réduction de « Guishu »

Ou

Petits choux crémeux au chocolat / Amandes caramélisées /
Emulsion amande amère / Coulis d'abricot / Tuile craquante

Ce menu peut vous être proposé avec fromage et dessert à 52€

Menu Dégustation à 70 €

(Menu servi pour l'ensemble des convives d'une table)

Ce menu Dégustation vous est proposé
sous forme de "carte blanche"
en 7 services,
laissant libre cours à la création
et à l'imagination du Chef
et de son équipe.

Le chef s'adaptera à vos éventuelles intolérances et/ou
allergies, veuillez le préciser
lors de votre commande.

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et
toutes nos viandes sont d'origine française.**

Notre pain est fait maison par notre Chef Pâtissier.

Prix nets et service compris



A la Carte

Les entrées de saison

Crème de concombre / Thon mariné en rouleau de printemps /
Croustillant de riz / Sauce soja 22 €

Fleur de courgette farcie / Vinaigrette aux palourdes
Fraîcheur de tourteaux 27 €

Fine tartelette de joue de cochon / Royale d'épinard /
Jus de veau aux câpres / Chips de patate douce 23 €

Grosse tomate cœur de bœuf confite / Filet de bœuf mariné au sel
en carpaccio / Crumble au pesto 26 €

Les plats du moment

Filet de merlu en croûte d'herbe / Moules en escabèche /
Piperade / Jus au thym frais 26 €

Queue de lotte rôtie au beurre / Jus d'une soupe de poisson
Poulpe rôti au beurre et artichauts en barigoule /
Espuma façon aioli 29 €

Volaille fermière rôtie au beurre / Mousseline de ratte
et cébette / Gousse d'ail confite / Poudre de noisette /
Jus au parfum de foie gras 27 €

Noix de veau grillée / Potimarron, graines de courge
et maïs / Ail noir / Jus de viande 29 €

Les desserts et gourmandises à la carte

Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,
accompagnée de notre confiture maison de saison 9 €

Palet citron bergamote et basilic / Confit de fruits rouges /
Fraises fraîches / Tuile au citron 11 €

Financier à la noisette / Chocolat au lait et fruits exotiques /
Ananas confit / Emulsion chocolat noir 11 €

Autour de la pêche : rôtie au thym, pochée à la vanille /
Parfait glacé à la framboise / Moelleux Tonka /
Réduction de « Guishu » 13 €

Petits choux crémeux au chocolat / Amandes caramélisées /
Emulsion amande amère / Coulis d'abricot /
Tuile craquante 13 €

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et
toutes nos viandes sont d'origine française.**

Notre pain est fait maison par notre Chef Pâtissier.

Prix nets et service compris

