

## *Les Entrées*

COQUILLAGE 24 €

*Marinière de coques et moules au bourbon,  
Royal d'oignons doux, mini betteraves jaune*

SAUMON D'ISLANDE 18 €

*Poché à basse température,  
Crème de céleri au raifort, gelée de céleri branche*

FOIE GRAS DE CANARD 23 €

*Pressé de foie gras aux fruits du mendiants,  
Chapelure de pain d'épices, datte Medjoul au citron confit*

SAINT JACQUES DU BOULONNAIS 31 €

*À crue, fruits de la passion, citron Combawa,  
Graines de grenade, fleur de caviar*

MAQUERAUX 22 €

*En deux cuissons, gelée de thé Samba, choux fleur, carottes,  
Vinaigre de pomme verte*

ARTICHAUT 32 €

*Cannellonis farcis artichaut, truffe noire, foie gras,  
Beaufort, jus de volaille truffé*

LANGUE LUCULLUS 20 €

*De notre fumoir,  
Confit d'échalotes au vin rouge, pain au maïs*

# Les Plats

GROS BAR SAUVAGE 32 €

*Rôti avec les écailles, consommé de shitakés,  
Choux Pack-Choi, Poivre Voastipérieféry*

MERLAN DE LIGNE 19 €

*Mini betteraves rouges, risotto d'orge perlé,  
Crème de Moules*

SANDRE 25 €

*Poudré de cacao, châtaignes, salsifis,  
Jus d'arêtes cacaoté*

MAGRET DE CANARD 29 €

*Pommes de terre confites au jus, asperges vertes de Pertuis,  
Épices douces, jus de volaille*

FILET D'AGNEAU 19 €

*Purée de panais, oignons nouveaux, chapelure au cumin,  
Jus d'agneau épicé*

FILET DE VEAU 34 €

*Morilles au jus, jeunes poireaux, brocoli,  
Jus de viandes*

RÂBLE DE LAPIN 25 €

*Sarriette, Marjolaine, farce fine,  
Lissé de carotte sanguine, confit d'abricots secs du Roussillon,*

# *Formule Midi à 29,90 €*

Entrée - Plat ou Plat - Dessert  
AU CHOIX PARMIS LE MENU « GOURMET »

UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE - HORS BOISSONS, FÊTES ET JOURS FÉRIÉS

# *Menu Gourmet à 39 €*

Entrée - Plat - Dessert

HORS BOISSONS, FÊTES ET JOURS FÉRIÉS

SAUMON D'ISLANDE

*Ou*

LANGUE LUCULLUS

~

MERLAN DE LIGNE

*Ou*

FILET D'AGNEAU

~

LE FROMAGE

*Assiette de trois variétés de fromage*

*Ou*

POIRE CONFÉRENCE

*Ou*

TARTE AU CITRON

# Menu Inspiration à 54 €

HORS BOISSONS

MAQUEREAUX

*Ou*

FOIE GRAS DE CANARD

~

SANDRE

*Ou*

RÂBLE DE LAPIN

~

BANANE - PASSION

*Ou*

NOISETTE - CARMEL

# Menu Dégustation à 89 €

HORS BOISSONS

*Laissez-vous guider autour d'un menu imaginé par notre chef  
En six services : trois entrées, deux plats, un dessert*

*Accord proposé lors de votre Dégustation « mets et vins »*

*Cinq verres : 45€*

## *Pour les amateurs de truffe*

### *Truffe Noire - Tuber Mélanosporum*

BROUILLADE D'OEUF À LA TRUFFE NOIRE 20 €

TAGLIATELLES FRAICHES À LA TRUFFE NOIRE 29 €

RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE NOIRE 31 €

## *Nos Fromages*

SÉLECTION DE FROMAGES SERVIS AU CHARIOT 12 €

*Pain aux noix*

COULOMMIERS FARCI À LA TRUFFE NOIRE 16 €

*Pain aux noix*

## *Menu Enfants à 17 €*

*Moins de 12 ans*

FILET DE VOLAILLE OU DE POISSON

*Tagliatelles fraîches Ou purée maison Ou poêlée de légumes*

GLACES ET SORBETS

*Ou*

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

# Les Desserts

BANANE - PASSION 12 €

*Sablé noir de Pécan, confit banane - passion,  
Ganache montée à la vanille de Tahiti*

OPÉRA 13 €

*Biscuit Joconde imbibé au Grand Marnier, crémeux café,  
Glaçage chocolat noir, ganache coulante choco - café*

POIRE CONFÉRENCE 11 €

*Pochée puis rôtie, mousse thé jasmin, sorbet poire - vanille,  
Crumble, copeaux de poire crue*

COCO-AMANDES 12 €

*Biscuit crumble amande, crème glacée à la noix de coco,  
Crémeux amandes, meringues craquantes coco*

ANANAS 12 €

*Ananas frais et chips, crémeux pistache, confit ananas - combawa,  
Sorbet ananas - citron vert, jus d'ananas à l'huile d'olive*

NOISETTE - CAMEL 12 €

*Mousse noisette, biscuit japonais, coeur caramel - noisette,  
Glaçage caramel, croustillant choco - noisette,*

TARTE AU CITRON 10 €

*Tarte au citron de mon «Tonton», sorbet aux herbes*