

Les Entrées

LANGOUSTINE 23 €

*En carpaccio, condiment oignon doux-mangue,
Huile d'olive au thym-citron, baies de Manakara*

GAMBAS 16 €

*Sauce César, poids gourmand, laitue iceberg,
Tomates cerise rôties, éclats de parmesan*

BOEUF 28 €

*Carpaccio de faux filet de boeuf Holstein mûré,
Panais dans tous ces états, marinade soja, huile de thé Matcha*

HADDOCK 20 €

*Betteraves marinées, faisselle au citron combawa
Vinaigrette à la bergamote*

MAQUERAUX 20 €

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

ASPERGES VERTES 23 €

*Cuites à la vapeur, oeuf parfait, chips d'oignon nouveau,
Crème de vieux parmesan*

LANGUE LUCULLUS 18 €

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

Les Plats

SAINT PIERRE 32 €

*Choux Pack-Choi, consommé de champignons de Paris,
Duxelles de champignons, Poivre Voastipériféry*

DAURADE ROYALE 19 €

*Crème de céleri - curcuma,
Noisettes du Piémont au beurre noisette, jus d'arêtes*

CABILLAUD 24 €

*Beurre d'estragon, sauce béarnaise,
Radis roses, radis blancs confits*

MAGRET DE CANARD 27 €

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

COCHON 19 €

*Pluma de porc, jus de viandes au piment d'Espelette,
Choux vert, lissé d'oignons rouges à la grenadine*

POULETTE DE RACAN 29 €

*Le suprême en basse température, la cuisse confite,
Épeautre, jeunes poireaux, mini navets*

RÂBLE DE LAPIN 24 €

*Sarriette, Marjolaine, farce fine,
Lissé de carotte des sables, 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

GAMBAS

Ou

LANGUE LUCULLUS

~

DAURADE ROYALE

Ou

COCHON

~

LE FROMAGE

Assiette de trois variétés de fromage

Ou

PAMPLEMOUSSE

Ou

TARTE AU CITRON

Menu Inspiration à 53 €

HORS BOISSONS

MAQUEREAUX

Ou

HADDOCK

~

CABILLAUD

Ou

RÂBLE DE LAPIN

~

RHUBARBE

Ou

PASSION - TONKA

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 19 €

TAGLIATELLES FRAICHES À LA TRUFFE NOIRE 28 €

RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE NOIRE 30 €

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

RHUBARBE 12 €

*Entremet cheesecake, compoté de rhubarbe,
Crumble au pavot bleu, sorbet rhubarbe*

CHOCOLAT 14 €

*Ultra crémeux chocolat lactée Kidavoa 50% pur madagascar,
Biscuit japonais cacaoaté, glace chocolat Kidavoa,
Crumble, banane caramélisée*

PAMPLEMOUSSE 10 €

*Mousse pamplemousse, crémeux vanille de Tahiti,
Éclats de meringues, pamplemousse frais et en sorbet*

FRAISE GARIGUETTES 13 €

*Crémeux fromage blanc, mousse à la fraise, pâte sucrée
Granité fraise-basilic, fraises fraîches*

PASSION - TONKA 12 €

*Ganache au chocolat noir et fruit de la passion,
Crémeux fèves de tonka, pâte sable tonka*

MILLE-FEUILLES 13 €

*Feuilletage caramélisé, crémeux à la vanille de Tahiti,
Crémeux et glace à la noisette du Piémont*

TARTE AU CITRON 10 €

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