

## *Les Entrées*

LANGOUSTINE	25 €
<i>Mi-cuite, algues nori, crème de céleri, gelée yuzu</i> <i>Chantilly de crustacés</i>	
GAMBAS	18 €
<i>En fraîcheur de pamplemousse, avocat,</i> <i>Poivre Phu-Quoc du Vietnam</i>	
TOMATES GREEN ZEBRA	22 €
<i>Filet de veau cuit basse température,</i> <i>Mozzarella Di Bufala, huile d'olive des Beaux de Provence</i>	
THON ROUGE ALBACORE	23 €
<i>Juste snacké aux épices, condiment carotte - gingembre</i> <i>Tomates confites à la vanille, vinaigrette soja</i>	
FÈVES ET PETITS POIS	16 €
<i>Ricotta, menthe, pignons de pin,</i> <i>Vinaigrette à l'huile de macadamia</i>	
FOIE GRAS DE CANARD	22 €
<i>En terrine, framboises, vinaigre balsamique,</i> <i>Pain à l'épine vinette</i>	
ASPERGES BLANCHES DE CAMARGUES	24 €
<i>Rôties, crème légère au curry et café arabica</i> <i>Pain croustillant au café</i>	
LANGUE LUCULLUS DE VALENCIENNES DE NOTRE FUMOIR	18 €
<i>Confit d'échalotes au vin rouge, pain au maïs</i>	

# Les Plats

OMBLE CHEVALIER	29 €
<i>Petits pois, asperges vertes, poidis gourmand, Piment d'Espelette</i>	
HOMARD BLEU DE NOS CÔTES	54 €
<i>Rôti au beurre de sauge, pommes de terre, céleri rave, Bisque mousseuse</i>	
SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE	25 €
<i>Choux kale, choux de Bruxelles, vinaigre de pomme</i>	
RASCASSE	19 €
<i>Citron, courgette, tomates, jus d'arêtes, Sirop de citrons confits</i>	
RISOTTO AQUARELLO	19 €
<i>Emulsion de chou-fleur, curcuma, mimolette</i>	
ONGLET DE VEAU NORMAND	31 €
<i>Berlingots de chèvre Cabécou, consommé de champignons, Poivre noir Voastiperifery de Madagascar</i>	
CARRÉ DE PORC DUROC	19 €
<i>Poireaux snackés, crème de Rattes, poivrons rouges</i>	
FAUX-FILET DE BOEUF SALERS MATURÉ	39 €
<i>Asperges blanches de Camargue, rhubarbe, Fleur de caviar</i>	
JARRET DE VEAU	25 €
<i>Confit basse température, sauce à la bière blonde, Carottes nouvelles, oignons cébettes</i>	

# *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

FÈVES ET PETITS POIS

*Ou*

GAMBAS

*Ou*

LANGUE LUCULLUS DE VALENCIENNES DE NOTRE FUMOIR

~

RASCASSE

*Ou*

CARRÉ DE PORC DUROC

*Ou*

RISOTTO AQUARELLO

~

LE FROMAGE

*Assiette de trois variétés de fromage*

*Ou*

LA TARTE AU CITRON

*Ou*

LA VANILLE - PRALINÉ

*Ou*

LA MANGUE - PASSION

# Menu Inspiration à 54 €

HORS BOISSONS

FOIE GRAS DE CANARD

*Ou*

TOMATES GREEN ZEBRA

~

SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE

*Ou*

JARRET DE VEAU

~

LE DULCEY

*Ou*

LES FRUITS ROUGES

# 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 18 €

TAGLIATELLES FRAICHES À LA TRUFFE NOIRE 27 €

RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE NOIRE 28 €

## *Nos Fromages*

SÉLECTION DE FROMAGES SERVIS AU CHARIOT 12 €

*Pain aux noix*

COULOMMIERS FARCI À LA TRUFFE NOIRE 15 €

*Pain aux noix*

## *Menu Enfants à 15 €*

*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

- LA VANILLE - PRALINÉ 12 €  
*Croustillant riz soufflé, crémeux vanille de Tahiti,  
Mousse praliné, chocolat ivoire*
- LES FRUITS ROUGES 12 €  
*Ganache fruits rouges - chocolat Ashanti 67% Pur Vénézuéla,  
Sorbet cassis, pâte sablée*
- LA FRAISE GARIGUETTE 13 €  
*Pâte sucrée pistache, fraises fraîches et confites,  
Crémeux pistache, sorbet fraise*
- LA MANGUE - PASSION 11 €  
*Sablé spéculoos, cheesecake citron combava,  
Confit mangue - passion, pain de Gènes*
- LE DULCEY 12 €  
*Biscuit moelleux amandes, crémeux Dulcey  
Caramel exotique, nougatine caramel-amande*
- LE CHOCOLAT 13 €  
*Pâte sucrée chocolat, praliné feuilleté,  
Ganache chocolat lait Jivara et orange, mousse thé jasmin*
- LA TARTE AU CITRON 11 €  
*Tarte au citron de mon «Tonton», sorbet aux herbes*