

## Menu Dégustation

*Nous vous proposons de découvrir, à l'aveugle, notre menu dégustation conçu avec des produits de choix et en accord avec la saison pour l'ensemble des convives d'une même table.*

*75€ par personne*

*Quelques millésimes minutieusement choisis par nos soins peuvent accompagner votre repas, accord mets et vins*

*105 € par personne*

*Ce menu est servi le soir uniquement jusqu'à 21h*

## Menu Homard au prix de 65 € par personne

### En entrée :

*Salade de homard bleu, légumes croquants à l'huile de noisette*

### En plat :

*Homard bleu, la queue juste saisie, conchiglionis, mousseline céleri et la tête grillée au parfum de whisky*

### En dessert, à la carte (supplément de 10 €)

*(la commande des desserts est à effectuer en début de repas)*

*N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou intolérances afin de pouvoir vous satisfaire pleinement*

*Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.*

*Nos prix sont nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.*

## A la carte :

### Nos Entrées

<i>Salade de homard bleu, légumes croquants à l'huile de noisette</i>	28 €
<i>Oeuf Poché, carpaccio de bœuf Wagyu et crème à la truffe</i>	21 €
<i>Foie gras de canard, raisins aux porto et figues fraîches, condiment de Banyuls</i>	23 €
<i>Tartare de légumes (aux escargots), fleur de courgette, brousse de Rove de Madame Chaullier et râpé de caviar</i>	23 €

### Nos Plats

<i>Dos de turbot rôti, trompette de la mort et émulsion au corail d'oursins</i>	33 €
<i>Pavé de Thon mi cuit, tomates séchées, légumes croquants et jus acidulé</i>	30 €
<i>Carré de veau désossé, pomme de terre mitraille, ail rôti et jus au vin jaune</i>	35 €
<i>Homard bleu, la queue juste saisie, conchiglionis, mousseline céleri et la tête grillée au parfum de whisky</i>	39 €

<b><u>Notre Plateau de Fromages</u></b> <i>sélectionnés et affinés par M. Lemarié</i>	17 €
---	------

### Nos Desserts

<i>Les fraises de pays dans leur jus, huile d'olive et pesto au basilic</i>	13 €
<i>La Pomme et le Caramel</i>	13 €
<i>Le Chocolat au piment d'Espelette, ganache tendre et crème glacée au fromage blanc</i>	13 €
<i>Abricot de pays, parfum de réglisse et pistaches caramélisées</i>	13 €
<i>Granité au Marc de Garlaban</i>	11 €
<i>Assiettes de glaces et sorbets maison</i>	9 €
<u>Glaces</u> : Caramel, Vanille, Chocolat, <u>Sorbets</u> : Litchi, Fraise, Myrtille, Orange sanguine, Citron, Noix de Coco	

*Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.  
Nos prix sont nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.*

*Chaque midi de la semaine, découvrez notre menu « Retour du Marché »  
composé de produits sélectionnés du jour  
Tarif de 32€ par personne.*

### **Notre menu Au prix de 48 €**

#### **En Entrées**

*Foie gras de canard, raisins aux porto et figues fraîches, condiment de Banyuls  
Ou*

*Dégustation de couteaux, thon mariné, mousse d'avocat et chutney mangue  
Ou*

*Ballottine de chair de tourteau, vinaigrette de légumes et croustillant à l'encre de seiche  
Ou*

*Tartare de légumes (aux escargots), fleur de courgette, brousse du Rove de Mme Chaullier et rapé de  
caviar*

#### **En Plats**

*Pavé de Thon mi cuit, tomates séchées, légumes croquants et jus acidulé  
Ou*

*Demi-pigeon rôti, chutney abricot aux cerises, quelques girolles  
Ou*

*Côtes d'Agneau, Tatin d'aubergine aux épices du Bled et petits légumes*

### **Notre Plateau de Fromages**

*Sélectionnés et affinés par M. Lemarié  
Supplément de 5 €*

#### **Et pour les Desserts**

*(la commande des desserts est à effectuer en début de repas)*

*A choisir dans notre sélection de la carte*

*Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.  
Nos prix sont nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.*