

## 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*

*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, tartare de légumes à l'huile de noisette</i>	27 €
<i>L'Œuf Poché, crème de truffes et bœuf Wagyu (origine Australie), condiments aux girolles</i>	21 €
<i>Bouillabaisse tiède de tomates, brousse, girolles et caviar vintage Sturia</i>	23 €
<i>Ballottine de foie gras et jambon cru, pain d'épices et sorbet au poivre Sichuan</i>	23 €

### Nos Plats

<i>Demi-homard bleu à la nage aux petits légumes de saison</i>	34 €
<i>Filet de Saint Pierre, potimarron, condiment girolles et raisins aux porto</i>	30 €
<i>Langoustines rôties et son tartare, tapioca, girolles et caviar osciètre Sturia</i>	36 €
<i>Carré de veau désossé, pomme de terre grenailles et morilles, jus au vin jaune</i>	35 €

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

### Nos Desserts

<i>La fraise dans son jus, pochée à l'huile d'olive, pesto basilic</i>	13 €
<i>Le chocolat poivron rouge, quelques framboises et sa crème glacée au fromage blanc</i>	13 €
<i>Biscuit sablé aux noisettes, mousse avocat menthe et sorbet fruits rouges</i>	13 €
<i>La soupe de pêche blanche au crémant, fruits rouges et sa crème glacée verveine</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, Fromage blanc	
<u>Sorbets</u> : Fraise, Myrtille, Orange sanguine, Citron, Verveine, Pêche	

*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**

*Bouillabaisse tiède de tomates, coriandre fraîche, brousse et girolles*

*Ou*

*Ballottine de foie gras de canard et jambon cru, pain d'épices*

*Ou*

*L'œuf poché, crème de truffe et bœuf Wagyu (origine Australie), condiment épicé au chorizo*

*Ou*

*Ecrevisses, parfum d'agrumes et crumble à la fleur de sel*

#### **En Plats**

*Demi-pigeon rôti, chutney abricot-cerise, petit épeautre et jus cacaoté*

*Ou*

*Filet de Saint Pierre, potimarron, condiment girolles et raisin au porto*

*Ou*

*Le bœuf (origine France) bourguignon revisité, éclats de foie gras poêlé, jus au poivre*

### **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.*