

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

Menu Enfant à 28€ (de 5 à 13 ans)

Plat et Dessert à 20€

Plat simple: 18€

Tapas du Minot

(Assortiment d'entrées en miniature pour éveil gustatif)

*Suprême de Volaille **Ou** Dos de Cabillaud, tagliatelles et légumes de saison*

Boules de Glaces au choix

Pour les petits appétits de moins de 5 ans nous proposons des petites portions

Plat et dessert au prix de 15 €

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>Langoustines rôties en tartare, blinis et caviar Sturia Oscietre, vinaigrette marine</i>	24 €
<i>Foie gras (Sud ouest) de canard mi- cuit, chutney pêches et granité Crément pamplemousse</i>	24 €
<i>Tartelette de tomates toutes textures, parfum terreux et sorbet Cœur de boeuf</i>	20 €
<i>Mon petit plaisir d'Automne</i>	22 €

Nos Plats

<i>Noix de cœur de ris de veau (France) braisé aux navets, parfum d'Hydromel, pomme de terre confite aux pleurotes</i>	35 €
<i>Demi pigeon (Poitou) rôti aux girolles, raisins au Porto et dattes Mejhoul, foie gras et chutney d'été</i>	36 €
<i>Le homard bleu et chair d'araignée au blé noir, condiment pommes mangue</i>	40 €
<i>Filet de St Pierre rôti, millefeuille de Caponata et poivrons aux arômes provençaux</i>	37 €

Notre Plateau de Fromages sélectionnés et affinés par M. Lemarié 17 €

Nos Desserts

<i>Bounty : Biscuit chocolat noir, croustillant noisette, Ganache montée aux deux chocolats, confit de noix de coco, Glace caramel</i>	13 €
<i>Tarte Croustillante vanille, praliné, noisette, compotée de Prune, fruits de saison</i>	13 €
<i>Lemon Lover : Boule citron verveine, confit de banane, Pain d'épices praliné cacahuète et nuage de citron jaune</i>	13 €
<i>Les Demoiselles d'Entremont : Trois religieuses Framboise/Hibiscus, Pamplemousse et Vanille/Noisette</i>	13 €
<i>Tiramisu, pêche, mangue et parfum de vanille</i>	13 €
<i>Granité au Marc de Garlaban</i>	11 €
<i>Assiettes de glaces et sorbets maison</i>	9 €
<u>Glaces</u> : Vanille, Chocolat, Noix de coco/Ananas	
<u>Sorbets</u> : Yuzu, Citron, Framboise	

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

*Méli mélo de pomme de terre et cabillaud aux herbes, légumes à l'huile d'olive
du Moulin de Pierredon, truffe Tuber Aestivum*

Ou

Foie gras de canard mi- cuit, chutney pêches et granité pamplemousse

Ou

Tartelette de tomates toutes textures

En Plats

*Filet de St Pierre rôti, millefeuille de Caponata
et poivrons aux arômes provençaux*

Ou

*Demi pigeon rôti aux girolles, dattes Mejhoul,
foie gras et chutney d'été*

Ou

*Pavé de loup sauvage, potimarron, premières saveurs d'automne,
écume lard morilles*

Ou

*Ballotine de volaille, farce légère, patate douce, chou blanc,
morilles et graines de courge*

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.