

Menu à 35 €

Sablé parmesan, riquette et asperge

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Minute de loup, ravioles croustillantes de légumes

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Entremet framboise citron vert

OU

Socca au pistou, légumes du moment

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Suprême de volaille farcie aux asperges, polenta crémeuse

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Gourmandise aux fruits de saison

OU

Tartare de saumon au thé Matcha

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Jambonneau laqué à la tonkinoise, écrasée de courgettes au parmesan

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Tarte citron meringuée

OU

Tarte fine, riquette et champignons

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Daurade rôtie, jus de persil à l'ail, mini ratatouille

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Nage de melon et pastèque, sirop de thym citronné

Menu à 50 € avec amuse-bouche

Carpaccio de loup, fruits de la passion

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Quasi de veau à la marjolaine, purée de brocolis

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Abricot rôti à l'anis, glace amande

OU

Tartare de thon, coriandre et mangue

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Longe de veau farcie aux épinards et pignons, gnocchi sautés

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Finger cassis, glace yaourt

OU

Gaspacho andalou aux croûtons piquants

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Risotto aux fruits de mer

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Tarte fine aux abricots

OU

Assiette de farcis, coulis tomate basilic

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Dos de St Pierre, beurre yuzu, bayaldi de légumes

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Vacherin aux fruits rouges et son coulis

Menu à 65 € avec amuse-bouche

Tatin de tomates confites au romarin, gambas raidie

∞∞∞∞∞

Canon d'agneau farci aux blettes, cuit à la broche, pommes darphin

∞∞∞∞∞

Finger fraise pistache

OU

Crème de tomate et mini ratatouille, œuf mollet aux truffes

∞∞∞∞∞

Mixed grill de la mer, sauce vierge, riz venere

∞∞∞∞∞

Pêche cuite à basse température, glace verveine

OU

Carpaccio de poulpe aux baies roses

∞∞∞∞∞

Côte d'agneau grillée au thym citronné, tian de légumes

∞∞∞∞∞

Soupe de fraises, balsamique menthe basilic, sorbet mascarpone

OU

Salade d'artichauts, roquette et parmesan

∞∞∞∞∞

Pavé de vieille au jus, légumes du moment

∞∞∞∞∞

Entremet thé fruits rouges

Menu à 35 €

Tartare de daurade au thé Matcha

∞ ∞ ∞ ∞

Travers de porc à la broche, écrasée de pommes de terre

∞ ∞ ∞ ∞

Tartelette aux agrumes

OU

Cannelloni de saumon fumé, ricotta et oeufs de saumon

∞ ∞ ∞ ∞

Agneau confit au miel cuit à la broche, semoule aux abricots secs

∞ ∞ ∞ ∞

Chou praliné vanille, sauce Gianduja

OU

Sablé de parmesan aux légumes fous

∞ ∞ ∞ ∞

Tajine de daurade aux légumes

∞ ∞ ∞ ∞

Entremet mandarine litchee

OU

Nems de volaille, sauce piquante

∞ ∞ ∞ ∞

St Pierre rôti, beurre Yuzu, fondue de poireaux

∞ ∞ ∞ ∞

Mont-blanc, parfum marrons à l'armagnac

Menu à 50 € avec amuse-bouche

Salade de poulpe, pomme de terre et olives

∞∞∞∞∞

Quasi de veau sauce aux truffes, gnocchi à la romaine

∞∞∞∞∞

Pavlova aux fruits de saison

OU

Pressée de choux au foie gras poêlé

∞∞∞∞∞

Cabillaud en Aioli, légumes

∞∞∞∞∞

Moelleux au chocolat

OU

Tartare de coquilles St Jacques, avocat pamplemousse

∞∞∞∞∞

Jambonnette de volaille farcie, sauce aux truffes, purée maison

∞∞∞∞∞

Tarte tatin, glace vanille

OU

Velouté de cèpes au foie gras et copeaux de pata negra

∞∞∞∞∞

Risotto aux seiches juste raidies

∞∞∞∞∞

Ananas rôti à la broche

Menu à 65 € avec amuse-bouche

Tarte fine de coquilles St Jacques et betterave

∞∞∞∞∞

Magret de canard au vieux balsamique, épinards au beurre et parmesan

∞∞∞∞∞

Royal chocolaté

OU

Foie gras aux épices, marmelade du moment

∞∞∞∞∞

Lotte cuite vapeur, crème de chorizo, légumes à l'ancienne

∞∞∞∞∞

Finger lactée, fruits de la passion

OU

Salade de crabe au curcuma

∞∞∞∞∞

Coquille St Jacques en croûte de parmesan, risotto au persil plat

∞∞∞∞∞

Douceur exotique

OU

Salade de boulgour avocat crevettes

∞∞∞∞∞

Joue de veau, jus court à la sauge, purée de carotte au cumin

∞∞∞∞∞

Tartelette de figes rôties