

Antoine



Tous nos Pains sont réalisés par Jean-Luc POUJAURAN, uniquement sur Levain naturel, à base de Farine de Blés anciens, issus d'une Agriculture raisonnée.

Thibault SOMBARDIER

Printemps 2019

Entrées

La Saisonnalité	70
<i>Grosse Langoustine juste saisie</i>	
<i>Maraichère de petits légumes rafraichis d'un Gaspacho vert</i>	
<i>Salade de coquillages et ficoïde glaciale à l'huile de sésame</i>	
Les Pétales de Champignons	60
<i>Poisson d'arrivage en fines tranches / Concombre mariné</i>	
<i>Lait fumé au Caviar</i>	
Le Pain Soufflé de Merlan en feuille de Seiche	41
<i>Arrosé d'une Eau de Tomate Collection</i>	
<i>Sabayon à l'Estragon</i>	
Les Asperges Vertes de Provence	40
<i>Nid Croustillant de pommes de terre</i>	
<i>Œuf sur le plat / Crème Aigrelette</i>	
<i>Mimolette râpée</i>	

Plats

Le Rouget de roche	65
<i>Le dos en Ecailles croustillantes / Vinaigrette aux Abattis</i>	
<i>Le ventre en ragoût de Pois chiche et Coquillages</i>	
Le Homard Bleu de nos Côtes	80
<i>Ragoût de Morilles / Jeune Navet</i>	
<i>Jus au Vin Jaune & Ail des Ours</i>	
L'Agnelet du Pays d'Oc	55
<i>Le Carré rôti rosé / L'Epaule confite en pressé</i>	
<i>Trévisse confite au jus / Mélange de salade acide et amère</i>	
La Pêche de ligne selon arrivage	17 (les 100gr)

Desserts

Le Chocolat	20
<i>Mousseux de Chocolat Grand cru / Sauce Caramel</i>	
<i>Crème Glacée au Sarrasin</i>	
Les fines Feuilles d'Arlette caramélisées	20
<i>Mousse Noisette</i>	
<i>Condiment Yuzu</i>	
La Fraise	20
<i>Imprimée aux fleurs d'Hibiscus</i>	
<i>Crème glacée Riz au Lait</i>	
Le Soufflé Chaud	20
<i>Au Citron / Crème glacée au Jasmin</i>	
<i>Poivre Sansho</i>	
Les Fromages affinés	20

Au Déjeuner

(pour l'ensemble de la table)

Découverte :	Quatre services	95
Accord Mets et Vins :	Deux Verres	40

Au Dîner

(pour l'ensemble de la table)

Terre et Mer :	Six services	160
Accords Mets et Vins :	Quatre Verres	80