

Emotions

Prélude

.....

Langoustine cuite au barbecue,
crèmeux d'oseille et pomme Granny Smith.

Coeur de sucrine grillé
et réduction des têtes condimentée

OU/ET

Petits pois et fèves au grill.

Vinaigre de fleurs de sureau et crème acidulé.

Velours mentholé et écume à la verveine.

.....

Rouget de roche cuit lentement
au vinaigre de fleurs de sureau
et condiment d'une rouille.

Nuage d'une soupe de poisson et jus corsé

OU / ET

Filet de veau rôti au Guanciale,
artichauts barigoule au citron confit et olives taggiasche
Jus parfumé à la baie de goji

.....

Fraîcheur

.....

Comme un vacherin, fraise Cléry et fromage blanc.

Pesto de basilic et décoction du fruit.

OU

Crèmeux citron et biscuit croustillant,
huile au café et nuage d'un tiramisù.

Sorbet acidulé.

Emotions

4 escales 78 €

Entrée au choix, **Plat** au choix et **Dessert** au choix

5 escales 95 €

Entrée au choix, **Poisson, Viande** et **Dessert** au choix

7 escales 120 €

Menu complet et **Dessert** au choix

Balade Végétale

5 services 72 €

Menu complet et **Dessert** au choix

Accord mets & vins

3 verres 45 €

4 verres 55 €

5 verres 65 €

Tous nos plats peuvent se prendre

"A la carte "

Entrée: 28 € Plats: 38 € Desserts: 18 €

Menu enfant

Plat - Dessert - boissons

20 €

Menu Hors boissons prix TTC, service compris
Liste de produits allergènes disponible, sur demande

Balade végétale

Prélude

.....

Petits pois et fèves au grill.

Vinaigre de fleurs de sureau et fromage blanc acidulé.

Velour mentholé et écume à la verveine.

.....

Coeur de sucrine grillé au barbecue,
crèmeux à l'oseille et pomme Granny Smith
Jus de légumes torréfiés.

.....

Artichauts violets façon barigoule,
citron confit et olives taggiasche.
Ecume légère du jus de cuisson

.....

Comme un vacherin, fraise Cléry et fromage blanc.

Pesto de basilic et décoction du fruit.

OU

Crèmeux citron et biscuit croustillant,
huile au café et nuage d'un tiramisù.
Sorbet acidulé.



Menu déjeuner

du 21 au 25 mai

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Barigoule d'artichauts violets,
jeunes pousses d'épinards et noisettes torréfiées.
Emulsion du jus de cuisson

.....

Dos de cabillaud cuit lentement aux agrumes
Petits pois et coquillages.
Beurre iodé

.....

Feuille à feuille caramélisé,
panna cotta et marmelade de cerises.
Glace vanille de Madagascar

En 3 services 49€
Accord mets et vins 30€

Prix en TTC et Service compris

Menu

Fête des mères

Crevettes fraîches marinées aux agrumes.
Velouté d'un ajo blanc et huile de basilic



Coquillages cuits en marinière,
crémoux de laitue à l'huile ardente.

Algues marinées et pomelos.



Médailillon de loup de Méditerranée au citron noir.

Tagliatelles de courgettes aux olives taggiasches.

Velours iodé au caviar d'Aquitaine



Filet mignon de veau rôti, artichauts violets façon barigoule,
ail noir et roquette.

Sabayon au vinaigre de feuilles de figuier.



Sur un croustillant au cacao,
crémoux chocolat Grand cru Valrhona "Manjari" 64%

Cerises de Vers et sorbet plein fruit

130€
hors boissons