

## MENU ÔPLAISIR

Entrée,plat, dessert 21,00 €

Entrée,plat 17,00 €

Plat,Dessert 17,00 €

Le menu Ôplaisir change au gré du marché.

Il est proposé du mardi au vendredi.

Nos petites entrées sous forme de mise en bouche.

Verrine de haddock pomme et crème aigrelette.

Billes de melon de Cavaillon et melon jaune en gaspacho magret fumé.

La chair de tourteau guacamole d'avocat caviar de hareng.

### Plat

Magret de canard IGP au miel d'acacia et balsamique, pomme de terre écrasée.

Filet de lieu snacké risotto arborio crémeux jus de petits coquillages.

### Fromage

Ardoise de fromages AOP, bouquet d'herbes.

### Dessert

Comme un tapas en version sucré à l'inspiration du chef.

## MENU SAISON

Entrée, plat, dessert 30,00 €

Entrée, plat, fromage, dessert 35,00 €

Menu en accord mets et vins 48,00 €

Déclinaison autour de la tomate d'antan cromesquis de brillat-savarin chaud, tuile de pain au thym.

Saumon d'Isigny et haddock en cannelloni, espuma de fenouil, crumble de parmesan,  
sardine de Ramon Pena

Le filet d'agneau cuit au foin de Crau, pulpe d'artichaut, fèves et girolles, jus réduit.

Dos de cabillaud bien épais, émulsion de citronnelle, maki à la feuille de blette et légumes de saison

Pont L'Evêque, Livarot, Camembert AOP, bouquet d'herbes, pomme figue

Le camembert en burger pourquoi pas??? camembert chaud pain burger au charbon végétal.

La fraise gariguette, ganache et crème glacée à la reine des près, biscuit fondant.

Le chocolat Valrhona Manjari noir sous plusieurs textures et fraîcheur menthe poivrée.

## MENU SAVEUR

Entrée, plat, dessert 40,00 €

Entrée, plat, fromage, dessert 45,00 €

Menu en accord mets et vins 68,00 €

Le damier de foie gras de canard et mangue, pain croustillant au chorizo ibérique, tartare exotique.

Le thon rouge snacké au piment doux fumé, crémeux d'avocat, cône de betterave, crème bergamote.

Filet de rouget barbet, tatin de petit pois et tomates confites émulsion de sauge ananas.

Filet de boeuf de race charolaise IGP label rouge, autour de la truffe, pomme de terre écrasée et légumes

Pont L'Evêque, Livarot, Camembert AOP, bouquet d'herbes, pomme figue

Le camembert en burger pourquoi pas??? camembert chaud pain burger au charbon végétal.

Framboise pistache sur l'idée d'un Paris-Brest, opaline de sucre, crumble, sorbet framboise minute.

La tarte citron sphérique en fine meringue, espuma basilic thaï et citron vert, sorbet verveine citronnelle.

**MENU CARTE BLANCHE**  
**Entrée,plat, dessert 45,00 €**  
**Menu en accord mets et vins 67,00 €**

**Ce menu est élaboré chaque jour par le chef Arnaud Barré  
en fonction des produits trouvés et de l'inspiration du chef.**

**Si vous le souhaitez, il peut vous être servi sans vous en donner  
le détail à l'avance...**

**Vous me faites vraiment confiance ?**

**Vous découvrirez vos plats au fur et à mesure du service.**

**Des choses que vous aimez moins ?**

**On vous indiquera les éléments avec lesquels j'ai travaillé,  
et vous pourrez indiquer si vous n'aimez pas certains  
ingrédients ou produits.**

**Ne vous inquiétez pas, je m'adapterai !**

## MENU DÉGUSTATION

Laissez-vous surprendre et voyager avec une dégustation de 7 mets,

mise en bouche

Deux entrées

un poisson

une viande

un pré-dessert

un dessert

Une dégustation comprenant deux entrées, un poisson, une viande, un pré-dessert et un dessert

55,00 €

Une sélection de vin au verre en accord avec chaque plat peut vous être proposée.

90,00 €

Ce menu sera servi pour l'ensemble de la table.

## LA CARTE ÔSAVEURS

### ENTRÉE À LA CARTE

Déclinaison autour de la tomate d'antan cromesquis de brillat-savarin chaud, tuile de pain au thym.

16,00 €

Saumon d'Isigny et haddock en cannelloni, espuma de fenouil, crumble de parmesan,  
sardine de Ramon Pena

17,00 €

Le damier de foie gras de canard et mangue, pain croustillant au chorizo ibérique, tartare exotique.

20,00 €

Le thon rouge snacké au piment doux fumé, crémeux d'avocat, cône de betterave, crème bergamote.

19,00 €

### POISSON À LA CARTE

Dos de cabillaud bien épais, émulsion de citronnelle, maki à la feuille de blette et légumes de saison

22,00 €

Filet de rouget barbet, tatin de petit pois et tomates confites émulsion de sauge ananas.

24,00 €

## LA CARTE ÔSAVEURS

### VIANDE À LA CARTE

Le filet d'agneau cuit au foin de Crau, pulpe d'artichaut, fèves et girolles, jus réduit.

22,00 €

Filet de boeuf de race charolaise IGP label rouge, autour de la truffe, pomme de terre écrasée et légumes

26,00 €

### FROMAGE À LA CARTE

Pont L'Evêque, Livarot, Camembert AOP, bouquet d'herbes, pomme figue

7,00 €

Le camembert en burger pourquoi pas??? camembert chaud pain burger au charbon végétal.

7,00 €

### DESSERT À LA CARTE

La fraise gariguette, ganache et crème glacée à la reine des près, biscuit fondant.

12,00 €

Le chocolat Valrhona Manjari noir sous plusieurs textures et fraîcheur menthe poivrée.

12,00 €

Framboise pistache sur l'idée d'un Paris-Brest, opaline de sucre, crumble, sorbet framboise minute.

14,00 €

La tarte citron sphérique en fine meringue, espuma basilic thaï et citron vert, sorbet verveine citronnelle.

14,00 €

La cuisine est une passion,  
mais elle est aussi le fruit d'une collaboration fructueuse, amusante,  
joyeuse et sincère.

le travail d'une équipe dans toutes ses vertus.

Une nouvelle carte, c'est beaucoup de temps passé à communiquer, à construire,  
à vivre, des rêves, des recherches qui se concrétisent pour un résultat dont  
nous nous battons tous les jours pour qu'il soit le meilleur.

Le temps compte pour tout le monde, c'est pour cela que je vous propose  
des plats réalisés à partir de produits frais, semés, récoltés, « bichonnés »  
des heures, des jours, des mois.. dans le respect de la nature.

Mais le temps doit pouvoir s'arrêter pour déguster, sentir,  
appréhender et voir ce que la nature nous donne  
c'est pour cela que je fais ce métier, et pour vous faire  
partager notre passion dont la devise est  
« le plaisir des yeux doit précéder le plaisir du goût »

Nous construisons pour vous, avec vous  
vos remarques sont pour nous source de qualité et de progrès ; merci de votre  
présence et faites nous part de vos remarques

Le chef  
Arnaud Barré



