

Automne

Menu du midi

Saumon gravelax/oseille/coulis de citron

Lieu jaune poêlé/purée de petit pois/émulsion aux crustacés

Faux-filet de bœuf grillé/betterave/pistache

Riz au lait à la vanille/fraise gariguettes/citron vert

45€

3 Plat (Entrée + Poisson ou Viande + Dessert) 32 €

Poisson ou viande 25 €

Menu découverte d'Automne

Amuse bouche

Soupe glacée d'asperge blanche/ oseille / maïs / amande

Pressé de foie gras et anguille fumée/betterave/balsamique blanc

Langoustine/asperge verte/estragon/orange

St-pierre/chou pointu/jus de moule aux agrumes

Ris de veau/petit pois / asperge sauvage

Poire pochée/chartreuse/cacao/glacé au poivre Jamaïque

85€

servi pour l'ensemble de la table

Entrées

Crème prise d'étrille/jardinière de légume/émulsion à la barigoule 18 €

Pressé de foie gras et anguille fumée/betterave/balsamique blanc 20 €

Soupe glacée d'asperge blanche /oseille / maïs grillé / amande 17 €

Langoustine cuit à la plancha/asperge verte/estragon/orange 23 €

Plats

St-pierre/chou pointu/moules de corde/jus de moule aux agrumes 42 €

Agneau fermière rôtie/panisse/cébettes grillées/olives noires 40 €

Canard challandais (Gerard Burgaud)/purée de carotte/orange/café 42 €

Ris de veau croustillant/ petit pois / asperge sauvage 44 €

Fromages / Desserts

Assortiment de fromages 10 €(petit) / 15 €(grand)

Poire pochée/mousse chartreuse/cacao/glacé au poivre Jamaïque 10 €

Ganache chocolat blanc/mangue/ poivre noir/jasmin 12 €

Mousse au chocolat noir cuite/fruits rouges/glacé au lait (10mins) 12 €

Prix net TTC

Se rapporter au personnel pour toutes allergies ou intolérance

Les produits peuvent changer en fonction des arrivages