



. FORMULES DU MIDI

. Entrée - Plat - Dessert / 40 €

. Entrée - Plat ou Plat - Dessert / 35 €

.Carpaccio de noix de Veau mi-cuit, vierge de légumes d'été, basilic thaï, vinaigrette miel-citron vert.

.Gaspacho d'Aubergines fumées, siphon burrata, pignons de pins et poudre d'olives noires.

.Brandade de chair de Crabes allégée parfumée au curry, tartare de tomates anciennes, émulsion de jus de crustacés.

ENTRÉES

.Pluma de Cochon marinée à la feuille de combava, épices douces, escalibade d'oignons nouveaux, encornets et poivrons, crémeux de maïs à l'ail noir.

.Médailillon de queue de Lotte rôti, courgettes, pesto d'épinard et amande, coriandre, menthe et poivre de Séchuan.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Café gourmand.

.Abricots poêlés crémeux cacahuètes, biscuit brownie chocolat 70%.

.Nectarines pochées, framboises, sorbet verveine, citron vert.

DESSERTS



.LE SOIR & JOURS FÉRIÉS _ Menu à 55 € ou 65 €

.Mise en bouche

.3 plats (entrée - plat - dessert) / 55 €

.4 plats (entrée - poisson - viande - dessert) / 65 € (pour toute la table)

. Le Thon mi-cuit, tomates anciennes en tartare, copeaux de foie gras, cerises, bouillon dashi.

.La Courgette et la chair de Crabe, fleur, minestrone, farce fine de crustacés, vinaigrette royale.

ENTRÉES

.Dos de Daurade royale, fenouil, palourdes, ravioli de ricotta au citron confit, réduction basilic.

.L'Agneau grillé, romarin, aubergine panée, houmous de fèves à la coriandre, condiment rhubarbe-poivrons.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Nage de Nectarines, framboises, hibiscus, sorbet verveine, citron vert.

.Pastilla de Figues, amandes et fleur d'oranger.

DESSERTS