

*Pour accompagner votre apéritif, nous vous proposons de déguster,
Notre Tartine de FOIE GRAS et BELLOTA. 32€*

ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CONDIMENT CHANTECLERC,
GELEE AU CALVADOS. 29€

FINE TARTE DE SAUMON FUME, GUACAMOLE, ZESTE DE CITRON VERT. 24€

LANGOUSTINES DE CASIERS EN CEVICHE, REMOULADE DE CELERI RAFRAICHI A
LA PASSION ET CAVIAR D'AQUITAINE. 36€

FLEUR DE TOMATES, CŒUR AU BASILIC ET TOURTEAU. 21€

BOUQUET DE LEGUMES DU JARDIN D'ERIC ROY, TRUFFE D'ETE, RAFRAICHIE A LA
VINAIGRETTE. 26€

POISSONS

DOS DE CABILLAUD A LA CIVE, MACARONNI A L'ECHALOTE FUMEE, EMULSION A LA CIVE. 32€

OMBLE CHEVALIER DES CEVENNES, AIL EN MOUSSELINE, ROSACE DE POMMES DE TERRE, BEURRE BLANC AU CITRON CAVIAR. 36€

HOMARD BLEU ROTI AU THYM CITRON, CONDIMENT CITRON, RAVIOLES FARCIES, JUS CORSE A LA VANILLE. 41€

VIANDES

POMME RIS DE VEAU AUX LANGOUSTINES, PETITS POIS A LA FRANCAISE, PUREE D'AIL FUME. 43€

PIGEONNEAU DES DOUVES, ARTICHAUT POIVRADE, PUREE D'ARTICHAUTS ET JUS DE CUISSON AU BANYULS. 35€

VOLAILLE JAUNE DE CHALLANS, ASPERGES VERTES DE PROVENCE, MORILLES ET JUS DE CUISSON. 39€

NOTRE PAIN EST PREPARE ET CUIT A LA MAISON. ORIGINE de nos VIANDES : France et Espagne

FROMAGES

Plateau de Fromages Affinés. 16€

Fontina crémeuse à la Truffe. 16€

DESSERTS

A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

MILLE FEUILLES DE PRINTEMPS, PECHE BLANCHE, FRAMBOISE ET
HIBISCUS. 17€

LE FRAISIER « INEDIT », PETITS POIS ET CITRON VERT. 16€

TARTE AU CITRON EN SUSPENSION, YUZU ET BERGAMOTE. 15€

LES MINIS BABAS FACON OPERA. 15€

NOS SOUFFLES 16€

Cointreau, Marmelade d'Orange et
Glace Amère

Façon « Mojito », Rhum et menthe
fraîche, Sorbet citron vert.

Rose en liqueur, Framboise et Sorbet
Litchi.

Fève de tonka, Compotée de fruits
rouges, Sorbet au thé noir.

