

Noix de Saint-Jacques « thaï » (supplément : 6,00€)

(St. Jacques snackées, nouilles de soja, bouillon de crevettes, gingembre, citronnelle et julienne de légumes)

Lentilles corail confites au lard fermier, œuf de poule mollet et escargots aux suc de vin rouge

Céviche de filet de sébaste au lait de coco et combawa, matignon de courgettes

Daricole d'anchois de Collioure marinés et confit niçois, fromage de chèvre et tuile

Salade de tomates et artichauts à la coriandre, œufs de caille pochés

-o-o-o-

Demi homard, mousseline de pétoncles, jus de carcasse monté au beurre de crustacés (Suppl. 12,00€)

Paleron de bœuf surcuit, moutarde aux cèpes, zittis et petites girolles

Tataki de thon mariné, crémeux de patates douces curry et cacahuètes

Magret de canard sud- ouest, gastrique de framboises, légumes nouveaux

Filet de merlu en croûte de parmesan, réduction de bouillabaisse, pommes safranées et rouille

-o-o-o-

Fromage blanc fermier à la crème

Assiette de fromages de la fromagerie du village

Nage de fruits d'été arrosée d'un gaspacho de fraise, tomate et basilic

Moelleux aux noisettes, fraîcheur d'ananas au miel et à l'huile d'olive

Tartelette chocolat valrhona parfumé au whisky

Pavlova melon et amarena, mousse vanille et verveine

Merci de communiquer le choix de votre dessert dès la prise de commande

Le café madeleine 3,50 €

le thé madeleine 4,70 €

Menu COMMIS 26,50€

entrée et plat

ou

plat et dessert

Menu CHEF 32,00€

entrée

plat

fromage ou dessert

Menu GOURMET 35,00€

entrée

plat

fromage et dessert

NOUS TENONS A VOTRE DISPOSITION LE TABLEAU DES PRODUITS ALLERGENES