



LA CARTE

Formule à 35€

Amuse bouche, entrée, plat, dessert

Formule dégustation à 50€

***Amuse bouche, Entrée, poisson, viande, fromage et dessert
Selon l'inspiration du chef***

Les entrées 13€

- Marbré de foie gras aux figues, compote de pommes Granny aux épices, toasts chauds
- Pressé d'Agneau, cœur fondant de chèvre aux légumes grillés, crème de fèves, beignet d'aubergines
- Trilogie de poissons bleus, le maquereau en verrine, le thon fumé, la sardine en mikado
- Poêlée de seiches en persillade façon tatin à la tomate, cappuccino de gaspacho glacé, bouquet de roquette
- Hamburger de bouillabaisse, ses frites en panisse, soupe de poissons en verrine

Les plats 18€

- La mer en cinq étapes gourmandes XIII (sup 5€)
- Pressa de Pata Negra grillé, éclair brousse piperade, 3D au caviar d'aubergine
- La pêche du jour en écaille de courgettes et truffe d'été, raviole de courgettes aux noisettes et son crémeux
- Pavé de bœuf dans le filet fumé minute, vol au vent de panisse à la ratatouille et cébète braisée

Les desserts 8€

- Soufflé au chocolat, granité à la menthe et crème glacée à la vanille sélection « G.Couturier »
- Tarte aux fraises glacées et meringuées, parfum de limoncello, gaspacho fraise
- Macaron safran, tomates et fenouil confits, glace à l'huile d'olive, écume d'orange safranée
- Pointu chocolat blanc, mangues, passions, lychees farci d'une crème glacée thé vert Matcha
- Déclinaison de douceurs au chocolat (*sup. 3€*)
- Symphonie des desserts de l'ami THOMAS (*sup. 4€*)

« Une envie, un coup de cœur, un plat favoris, faites votre demande à notre maître d'hôtel, sur commande nous nous ferons un plaisir de vous satisfaire »