



# LA CARTE

## Formule à 36€

*Amuse bouche, entrée, plat, dessert*

## Formule dégustation à 52€

*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
- Duo de thon : fumé et en tartare aux artichauts façon rossini, tuile craquante, bouquet de roquette vinaigrette aux crustacés
- L'asperge dans tous ses états
- Carré de céleri rémoulade aux crabes, gambas croustillante aux herbes fraîches
- Hamburger de bouillabaisse, ses frites en panisse, soupe de poissons en verrine

## Les plats 18€

- Noix de saint jacques à la plancha, tatin à la tomate et courgette, espuma courgette parmesan (*sup. 5€*)\*
- Trilogie de pigeon : le suprême rôti et petits légumes verts, la cuisse farcie croustillante et les abattis en raviole
- La pêche du jour, mousseline de gambas en écaille de figatelli, tronçon de poireaux, persillade de coquillages, quelques gnocchis
- Pavé de bœuf dans le filet fumé minute, cannelloni aux blettes, champignons, aubergines, duo d'ail

## Les desserts 8€

*Afin de mieux vous satisfaire, merci de commander vos desserts en début de repas*

- Soufflé au chocolat, chantilly Nutella et crème glacée à la vanille
- Le fraisier revisité aux saveurs du sud, sorbet verveine
- Macaron beurre salé, sorbet chocolat, tuile carambar
- Tajine de mangue et d'ananas, sorbet coco curry citronnelle
- Déclinaison de douceurs au chocolat (*sup. 3€*)\*
- Symphonie des desserts de l'ami THOMAS (*sup. 4€*)\*
- Sélection de fromages de Josiane Deal Meilleur ouvrier de France (*l'assiette 10€*)

