Nos Formules

Menu Inspiration

Uniquement le midi du mardi au samedi, hors jours fériés.

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 26€

OU

Entrée / Plat / Dessert 32€

OU

Plat du jour 18€

Menu Evasion 56€

Prémices

Pressé de caille et ris de veau aux morilles, sauce gribiche.

Ol

Panna cotta à la bisque de crustacés, gambas croustillante au piment d'Espelette.

Filet de daurade parfumé au fenouil, barigoule de légumes, crème citronnée au yuzu.

ΟU

Suprême de pintadeau farcie aux girolles, pommes grenailles confites à la graisse de canard, sauce foie gras.

Dessert du moment...

ΟU

Assiette du Maître Fromager.

Menu Dégustation 95€

Uniquement le soir sur réservation et pour l'ensemble de la table

Prémices / Mise en Bouche / Entrée
Poisson
Trou Provençal
Viande
Fromage / Dessert

Menu Enfant 15€

Boisson

Viande ou poisson, accompagnement du jour Boule de alace

La Carte

Pour Commencer

Pressé de caille et ris de veau aux morilles, sauce gribiche.	14€
ou Panna cotta à la bisque de crustacés, gambas croustillante au piment d'Espelette.	14€
ou Foie gras de canard en terrine parfumé au porto, compotée d'oignons à la framboise.	20€
ou Velouté de cèpes crémeux et Saint Jacques snackées, chips de lard fumé.	16€

Pour continuer

Suprême de pintadeau farcie aux girolles, pommes grenailles confites à la graisse de canard, sauce foie gras.	29€
ou Filet de boeuf poêlé aux morilles, gâteau de pommes de terre et petits légumes.	38€
ou Saint Pierre rôti aux légumes oubliés, écrasé de pommes de terre, bisque de favouilles.	34€
ou Filet de daurade parfumé au fenouil, barigoule de légumes, crème citronnée au yuzu.	28€

Pour les Gourmands

Assiette du Maître Fromager. 13€

OU

Pavlova framboise litchi citron vert et son coulis.

OU

Mystère chocolat noir caramel, cœur coulant à la clémentine corse.

14€

ΟU

Tarte tatin aux pommes caramélisées et sa crème glacée.

12€

"La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur."

Theodore Zeldin