

LA CARTE Ou MENU 62 €

Entrée - Plat - Dessert

Entrées au choix 19 €

Les 6 Huîtres de Camargue n°3.

Les Gambas rôties, agrumes confits et jus de chlorophylle, émulsion de crustacés.

La Saint-Jacques en carpaccio, vinaigrette aux fruits de la passion, fine gelée acidulée et wasabi.

Chair d'araignée de mer et sarrasin torréfié, condiment de mangue et safran, Pink ladies, pain de mie croustillant.

L'Œuf mollet, crémeux de champignons et coquillages, croûtons et jus de basilic.

Plats au choix 35 €

Filet de Bar snacké sur peau,

Pommes Boulangères, ravioles de coques aux herbes, jus iodé crémé.

Filet de Merlu snacké,

Endive braisée, jus de ratatouille réduit, légumes de saison à l'huile d'olive.

Sole entière Meunière -500/600 gr

Rattes confites et légumes de saison.

Supp. 22€

La Selle d'agneau rôtie

Bonbon croustillant de pommes de terre à la truffe, poivron rouge au cumin comme un condiment, embeurrée de choux vert.

Filet de bœuf français rôti

Cèpes confits aux échalotes, Agatha crémeuses, jus des sucs réduit.

Desserts 14 €

Riz et Lait

Riz au lait, confiture de lait, tuile au riz soufflé, crème glacée à la vanille.

Le Chocolat en différentes textures :

Crème prise, ganache, fine gelée, crème glacée.

Les Choux

Aux fruits de saison confits au miel, ganache au chocolat blanc et mascarpone, crème glacée à la vanille .

Assiette de fromages de nos régions

Formule enfant (- 10 ans) 19€

Pâtes Bolognaises,

Viande de bœuf hachée, oignons et tomates

Suprême de volaille fermière rôtie,

Ecrasé de pommes de terre et légumes de saison

Riz et lait,

Riz au lait, confiture de lait, tuile au riz soufflé, crème glacée à la vanille

Sous réserve de modifications en fonction des produits du marché