# LA CARTE Ou MENU 62€

Menu: Entrée - Plat -Dessert

Entrées: 19 €

Les 6 Huîtres de Camargue n°3.

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

**Gravlax de saumon,** vinaigrette aux fruits de la passion, fine gelée acidulée et wasabi.

Carpaccio de dorade, huile d'olive et combawa.

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

Sous réserve de modifications en fonction des produits du marché

Plats : 35 €

## Filet de Bar snacké sur peau,

Patate douce en émulsion et en ravioles, légumes de saison.

#### Filet de Merlu snacké,

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

#### Sole entière Meunière -400/500 gr

Purée de pommes de terre, lit de jeunes pousses d'épinards mi-cuits et asperges. Supp. 20 €

#### 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.

Sous réserve de modifications en fonction des produits du marché

Desserts: 14 €

#### Riz et Lait

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

L'Entremet chocolat noir et praliné, noisettes torréfiées

#### 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

Sous réserve de modifications en fonction des produits du marché

# Formule enfant (- 10 ans)

## Poisson du jour

Ecrasé de pommes de terre et légumes de saison

\*\*\*\*

# 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.



# Hâtons-nous de succomber à la tentation avant qu'elle ne s'éloigne!

**Epicure**Philosophe Grec 340 av. JC