

## MENU A LA CARTE 128€

Au choix (une entrée, un plat et un dessert)

### ENTRÉE

#### ROUGET

Grillé, artichauts en barigoule, rouille, soupe de poisson comme une sauce gibier

#### THON

A cru, pickles, câpres frites et vinaigrette au kalamansi

#### HARICOTS

Au barbecue, amandes fraîches et sauce aux herbes de saison



### PLAT

#### TURBOT

Confit, petits pois, fèves et emulsion de coquillages

#### RIS DE VEAU

Girolles, arroche pourpre, jus de veau et sauce à l'oseille

#### CELTUCE

Rôtie, crème d'ail nouveau, sabayon à la roquette et jus végétal



Selection de Fromages affinés + 10€

### DESSERT

#### CHOCOLAT

Céréales, glace au riz et siphon au chocolat chaud



#### RHUBARBE

En différentes textures, glace à la crème crue et sauce à l'hibiscus



#### FRAISES

Glacées dans leur jus, crémeux et sorbet aux herbes, jus de fraises fermenté



Les plats de la carte sont susceptibles de comporter l'un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande. Conformément à la réglementation en vigueur, nous vous informons de l'origine des viandes utilisées dans notre établissement : • Viande bovine (bœuf, veau) : Origine France, Irlande, Espagne • Viande porcine : Origine Espagne • Viande ovine (agneau) : Origine France et UK • Viande de volaille: Origine France

## **MENU DEJEUNER 65€**

*Avec accords mets et vins 2 verres 90€*

*Avec accords mets et softs 2 verres 85€*

### **THON**

A cru, pickles, câpres frites et vinaigrette au kalamansi

### **GNOCCHIS**

Aubergines, sabayon a la roquette et réduction de jus végétal

### **RHUBARBE**

En différentes textures, glace à la crème crue et sauce à l'hibiscus

## **MENU BUSINESS EN 4 SERVICES 89€**

*Avec 2 verres de vins ou softs, eau et café 115€*

### **HARICOTS**

Au barbecue, amandes fraîches et sauce aux herbes de saison

---

### **ROUGET**

Grillé, artichauts en barigoule, rouille, soupe de poisson comme une sauce gibier

---

### **TURBOT**

Confit, petits pois, fèves et emulsion de coquillages

Ou

### **BOEUF**

Girolles, arroche pourpre, jus de veau et sauce à l'oseille

---

### **RHUBARBE**

En différentes textures, glace à la crème crue et sauce à l'hibiscus

Ou

### **CHOCOLAT**

Céréales, glace au riz et siphon au chocolat chaud

## **MENU MER EN 5 SERVICES 139€**

3 entrées, 1 poisson et 1 dessert

## **MENU SIGNATURE EN 7 SERVICES 159€**

3 entrées, 2 plats et 2 desserts

## **MENU MER EN 5 SERVICES 139€**

*(Déclinable en végétarien)*

### **HARICOTS**

Au barbecue, amandes fraîches et sauce aux herbes de saison

### **CELTUCE**

Rôtie, crème d'ail nouveau, sabayon à la roquette et jus végétal

### **TURBOT**

Confit, petits pois, fèves et emulsion de coquillages

### **ROUGET**

Grillé, artichauts en barigoule, rouille, soupe de poisson comme une sauce gibier

### **FRAISES**

Glacées dans leur jus, crémeux et sorbet aux herbes, jus de fraises fermenté

## **MENU SIGNATURE EN 7 SERVICES 159€**

### **HARICOTS**

Au barbecue, amandes fraîches et sauce aux herbes de saison

### **CELTUCE**

Rôtie, crème d'ail nouveau, sabayon à la roquette et jus végétal

### **TURBOT**

Confit, petits pois, fèves et emulsion de coquillages

### **ROUGET**

Grillé, artichauts en barigoule, rouille, soupe de poisson comme une sauce gibier

### **RIS DE VEAU**

Girolles, arroche pourpre, jus de veau et sauce à l'oseille

### **FRAISES**

Glacées dans leur jus, crémeux et sorbet aux herbes, jus de fraises fermenté

### **CHOCOLAT**

Céréales, glace au riz et siphon au chocolat chaud

Selection de Fromages affinés 10€

Accords mets et vins 3 verres 65€

Accords mets et vins 5 verres 95€

Accords mets et softs 4 verres 60€

Création Maison par Nicolas