

Les Entrées

Le Tourteau – 13€

Fraîcheur de chair de Tourteau au parfum de Rouille sous un voile Bouillabaisse,
Pommes de terre confites dans une Soupe de Poisson

Le Poulpe – 14€

En Carpaccio mariné avec une vinaigrette au Chorizo Ibérique, Bataille de Légumes croquants

L'œuf de poule bio – 12€

Cuit parfait à basse température, Duxelle de Champignons aromatisée à la Truffe,
Emulsion aux senteurs des Sous-Bois.

La Gambas – 14€

Préparée comme un Tartare et cuit sous la forme d'un Boudin, Sablé gingembre et crémeux Wasabi,
Pommade de Fumet de Carapaces aux épices Thai

Le Bœuf Black Angus – Origine U.S et Australie – 28€

Le Paleron comme un Tournedos garni au Foie Gras, Gnocchi maison légèrement fumés
Carottes fanes glacées et Jus de viande au parfum de Truffe.

Volaille de la ferme de Marlat – Origine France - Samuel DUFAU et Benoit LARENAUDIE – 23€

Le filet Rôti sur le Coffre et les Cuisses Confites à basse température,
Belles frites de panisse et compotée d'oignons, jus corsé

Côté Terre

Côté Mer

Le Loup – 26€

Le filet simplement rôti, Aubergines du marché des Copains en Crémeux
Et en Caviar, Sauce Vierge à l'huile d'Olives

Le Dos de Cabillaud – 23€

Servi dans l'esprit de la Bourride Provençale,
Emulsion aillée et petits Légumes glacés

Le Citron – 12€

Comme une Tarte Meringuée,
Retravaillée par Aurélie sous la forme d'un Magnum

Exotisme – 12€

Compotée de Pamplemousse à la Vanille et mousse Pistache
Sur un Biscuit Dacquois au parfum de Noix de Coco, Sorbet Coco

Le Chocolat Manjari 64% - 13€

Travaillé sous la forme de Sphère en association avec le Cassis,
Sorbet Cassis

Les Fraises – 13€

Juste confites dans un sablé Breton,
Rhubarbe pochée dans un sirop à la Vanille et glace Fraise

Le Sucré

Pour Nos Minots – 12€

Soit un filet de poisson blanc ou steak haché ou jambon blanc

Servi avec au choix des pâtes, des frites ou une assiette de légumes

Pour le dessert deux parfums de glace au choix