



Entrée-Plat-Dessert	27,00€
Entrée-Plat ou Plat-dessert	22,00€
Plat	18,00€

Les Entrées

Tomate Coeur de Bœuf marinée, syphon straciatella, coulis d'herbes fraîches, sarrasin torréfié, vinaigrette tomate-xérès,

Betterave fumée, figues rôties au miel de tilleul de Bordeaux, pétales de lieu jaune, crumble parmesan-noix, crème aigrette

Les Plats

Pressé de paleron de bœuf aux olives, mousseline de pommes de terres, salade fenouils-oranges, pickles de moutarde,
Sauce au vin rouge provençale

Filet de Thon Blanc mi-cuit , salade de lentilles vertes, nectarines grillées , tomates cerises rôties, pickles oignons rouge, émulsion citronnelle et curcuma frais

Les Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

Entremet chocolat noir Origine, génoise cacao, croustillant feuillantine, praliné sésame café, gel amaretto

Pêches blanches rôties à la marjolaine, siphon cheesecake aux zestes de citron vert, streuzel noisette, pêches brûlées



Menu Soir

Entrée-Plat-Dessert	47,00€
Entrée-Plat ou Plat dessert	41,00€
Plat	29,00€

Les Entrées

Betterave cuite au sel, panna cotta de chèvre au poivre Sancho, gel de Betterave au vinaigre de framboise, pickles de Betterave Chiogga, cerneaux de noix, copeaux de chèvre cendré, huile d'herbes

Poulpe mariné à la mélasse de grenade, crème de maïs, huile à l'ail noir, tuile de pain, condiment piquillos, salicornes, grenades

Tomate Cœur de Bœuf marinée, pesto gorgonzola-poivron, voile d'eau de tomate, croûtons et sarrasin torréfiés, vierge tomate-noisettes, jus herbacé

Les Plats

Pressé d'épaule d'agneau confite, mousseline de patate douce, condiment abricot-romarin, tuile Pastilla, pois gourmands, abricots grillés, huile coriandre, jus court, émulsion au curcuma frais

Quasi de veau basse température, déclinaison d'artichauts, carotte fanes confite à l'orange et badiane, cerises noire, graine de lin, jus court au poivre Malabar

Maigre rôti au beurre noisette, mousseline fagot de duo d'haricots, feuille Shiso, crémeux de courgettes, aioli, pickles de concombre, huile au piment Niora, siphon crémeux Dashi

Les Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages affinés

Meringue, ganache chocolat noire Origine, confit de Kalamansi au poivre Sichuan, gel et zeste de Kalamansi, tuile cigarette, suprême d'agrumes

Chou craquelin, ganache montée au Chocolat Dulcey, confit de framboise au Sumac, gel roquette, composition de framboises

Biscuit Financier au miel de tilleul de Bordeaux et huile d'olive, abricot confit au tilleul, ganache montée, gel au vinaigre de miel et aux herbes, pickles d'abricots, croustillant miel

