

Menu Gourmet 50 €

Mise en bouche

* * *

Gravlax de maigre aux baies passions, pomme, crumble de pécan

ou

Oeuf parfait, mais dans tous ses états, praliné de cèpes

* * *

Rosace de daurade, farandole de légumes de saison, crème à la vanille

ou

Paleron de taureau cuit en basse température, écrasé de pomme de terre, jus

court

* * *

Entremet à la poire en déclinaison

Formule du midi

Hors week-end

Sur la base de notre menu gourmet ci-dessus :

- Plat + Dessert 35 €
- Entrée + Plat 40 €

Menu enfant 21 €

Pièce de viande, accompagné de purée de pomme de terre

ou

Filet de daurade, accompagné de purée de pomme de terre

et

Deux boules de glace au choix.

Menu

GIRELLES	75 €
HOMARD	90 €
LANGOUSTE	100 €

CAVIAR DE NEUVIC
servi frais, accompagné
de blinis et de crème d'Isigny

10gr 40 €

50gr 200 €

Composez votre menu en choisissant dans notre carte :
une entrée, un plat et un fromage ou un dessert

Pour commencer

Œuf cocotte, crème d'asperge, chips de jambon cru, cuisson à table	22 €
Nems de daurade et de homard, herbes fraîches, sauce aigre-douce	26 €
Soupe de poissons de roche, rouille, croûtons, fromage râpé	22 €
Foie gras de canard, chutney de saison, brioche au pavot	26 €
Poulpe et guacamole au citron noir, tuile aux algues	23 €

Poissons, viandes & crustacés

Médailillon de lotte en croûte d'herbes, risotto crémeux aux asperges	45 €
Pavé de loup, artichauts en barigoule, brunoise de légumes	45 €
Agneau de la Crau longuement braisé, gnocchi à la Romaine	45 €
Filet de bœuf angus de Camargue, gratin de "papa" sauce aux morilles	45 €
1/2 Homard bleu, risotto au safran et jus de crustacés	60 €
1/2 langouste, linguine au jus de crustacés	70 €

Côté sucré

Assiette de fromages affinés, confiture artisanale, miel d'acacia	14 €
Dôme au chocolat noir, biscuit diamant, chantilly légère au café	14 €
Macaron, crémeux et sorbet mandarine	14 €
Tarte fine aux pommes, glace caramel beurre salé	14 €
Baba au rhum, crème montée et rhum à la vanille	14 €