

CARTE ETE 2020

AVANT GOUT

Foie gras frais de canard « à notre façon », pain de campagne grillé	30€
Langoustines rôties en salade d'artichauts poivrades et croquant de sucrine au parfum de truffe, dentelle de parmesan	46€
Brochette d'escargots de pays « des Murailles » au beurre vert, ravioli de pomme de terre et œufs de caille au plat, salade à la truffe d'été	42€
Sardines en fraîcheur de brandade douce, tomate « barbecue », salade d'herbes	39€

MER

Homard « de nos côtes », caviar d'aubergine, mangue et pétale de tomate confite en son jus corsé	49€
Saint Pierre et moules bouchots braisés au four, céleri blanc et vert comme un risotto aux zestes d'agrumes	45€
Pêche du jour cuisinée au jus de bouillabaisse	39€
Rouget Barbet de roche en filet, fenouil fondant, et compotée d'aromates	42€

TERRE

Faux filet de bœuf sauce Périgueux et pommes de terre fondantes au cantal	44€
Pigeon rôti entier, foie gras chaud et girolles sautées	49€
Côte de veau en fricassée de pommes de terre nouvelles, haricots verts et tomates confites	46€
Agneau au thym brulé, jardin provençal, jus parfumé aux olives noires	44€
Escalopes de foie gras chaud de canard aux saveurs d'été	42€

FROMAGES

Plateau de fromages affinés d'Olivier Nivesse	19€
Chèvre frais à l'huile d'olive vierge, parfum d'agrumes et jeunes pousses	18€
Salade de saison	10€

DESSERTS

Fraises et fraises des bois dans leur jus tiède, crème glacée à la vanille et quelques madeleines citronnées au moment	20€
Framboises gratinées, crème parfumée en son jus glacé	19€
Lingot d'abricot des Vergers Monrosier, senteur de romarin, et fraîcheur de lait d'amande	19€
Craquant chocolat au saveur de thé Matcha, mélisse citronnelle et sorbet cacao	19€
Fraîcheur de pamplemousse en rosace de chocolat noir Kayambé aux baies de Timut, crémeux chocolat blanc, sorbet pomelo Campari	20€
Menu pour nos jeunes convives	19€

MENU GOURMET 65€

Sardines en fraîcheur de brandade douce, tomate « barbecue », salade d'herbes

Pêche du jour cuisinée en jus de bouillabaisse

OU

Agneau au thym brulé, jardin provençal, jus parfumé aux olives noires

Chèvre frais à l'huile d'olive vierge, parfum d'agrumes et jeunes pousses

Lingot d'abricot des Vergers Monrosier, senteur de romarin et fraîcheur de lait d'amande

MENU PLAISIR 95€

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Langoustines rôties en salade d'artichauts poivrades et croquant de sucrine
au parfum de truffe, dentelle de parmesan

Saint Pierre et moules bouchots braisés au four, céleri blanc et vert comme un risotto
aux zestes d'agrumes

Côte de veau en fricassée de pommes de terre nouvelles, haricots verts et tomates
confites

Plateau de fromages affinés d'Olivier Nivesse

Framboises gratinées, crème parfumée en son jus glacé

MENU EPICURIEN 109€

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Brochette d'escargots de pays « des Murailles » au beurre vert, ravioli de pomme de
terre et œufs de caille au plat, salade à la truffe d'Eté

Homard « de nos côtes », caviar d'aubergine, mangue et pétale de tomate confite en son
jus corsé

Rouget Barbet de roche en filet, fenouil fondant et compotée d'aromates

Demi pigeon rôti, foie gras chaud et girolles sautées

Plateau de fromages affinés d'Olivier Nivesse

Dessert au choix

DEJEUNER EN VILLE

(servi du mardi au vendredi au déjeuner seulement)

Menu 28€

ENTREE/PLAT
OU
PLAT/DESSERT

Menu 36€

ENTREE/PLAT/DESSERT

Menu 42€

ENTREE/PLAT/DESSERT
1 VERRE DE VIN, ½ EAU MINERALE ET CAFE