

CARTE DU SOIR

Menu Entrée / Plat / Dessert 39€

Menu Kids (pour les enfants de moins de 12 ans) 12€
 (Nuggets de poulet, frites maison et salade, une boule de glace et un verre de sirop)

LES ENTRÉES...

La Sandre en saison , carpaccio de sandre, crème de topinambour, salade de radis daïkon, chou violet, grenade.....	14.50 €
Noix de saint jacques , mousseline de céleri-rave, crumble de curry, pickles de légumes.....	19.00 €
Foie gras de canard au Porto caramélisé , pain de campagne croustillant, chutney du moment maison, figue confite.....	15.50 €
Soupe de potimarron , tomates cerise confites, olive de Kalamata, fromage frais, amandes croquantes, pain d'épices, chou kale croustillant.....	13.00 €

LES PLATS...

La lotte au jambon , médaillon de lotte confit, crémeux de choux-fleur au coco, poivron fumé, champignon shiitake rôti.....	21.00 €
Mer et montagne , suprême de poulet fermier, langoustines flambées, mousseline de panais, radis marinés, jus mer et montagne.....	22.50 €
Épaule d'Agneau de lait de Sisteron 12 heures , poireaux brûlés, ail confit, pak-choï, mousseline de carottes et son jus au raisin.....	26.00 €
Risotto au safran , trompettes de la mort et girolles, grenade, feuille de parmesan.....	19.00 €

LES DESSERTS...

Assiette de fromages	12.00 €
Tarte aux myrtilles meringuée , base sablée, texture de myrtilles, gelée de myrtilles.....	10.00 €
Chocolat, pain et huile , pain de campagne croustillant, praliné, mousse de chocolat noir à l'eau, glace à l'huile d'olive.....	09.00 €
Crème catalane à la châtaigne , oranges et citrons confits, croûtons de pain, café.....	10.00 €
Ananas rôti à la broche , crémeux de mangue, mangue confite, orange amère, amandes.....	09.00 €