

# Carte été

## Les Entrées

- L'opéra de tomates de pays, Brousse au basilic, julienne de lomo Ibérique Pata Negra, mâche fatiguée à l'huile d'olive 18€
- Le tartare de saumon Label Rouge sur son blinis, émulsion de crème citronnée et son taboulé d'épeautre 19€
- La Terrine de foie gras de canard maison, chutney d'abricot, brioche toastée 22€

## Les Plats

---

- Le filet de daurade royale à la plancha, spaghettis de légumes à la coriandre, mousseline de pomme de terre aux épices et safran, sauce vierge 26€
- Le tataki de thon, wok de noddles et légumes au lait de coco et curry vert 29€
- Le filet de canette, aigre doux au melon de Cavaillon parfumé à la badiane, tatin d'aubergine et tomates cocktail rôties 28€
- Le filet de bœuf poêlé sauce voronof, crumble de légumes du soleil quenelle de vitelottes 35€

## Les Fromages de Josiane Déal (fromager affineur, Meilleur Ouvrier de France à Vaison la Romaine)

---

- L'assortiment de fromages affinés 12€
- La trilogie de fromages de chèvre et brebis, confiture Maison 10€

## Les Desserts

---

- Le duo de bavaroise citron vanille sur son biscuit 11€
- L'assortiment de glaces et sorbets, fruits frais et meringue Suisse parfumée à la violette 10€
- le dôme de chocolat noir Valrhona praliné croustillant et son cœur de framboise 12€



**Yoann Tanneau**  
Disciple d'Auguste Escoffier  
Membre de l'Académie Nationale de cuisine