

Carte d'Automne

Les Entrées

- Tataki de saumon mariné, crème de raifort, sésame et pickles d'oignons rouges 17€
- Duo d'œuf, l'un en brouillade légèrement truffée, le jaune en crémeux, croutons au beurre truffé 20€
- Le foie gras de canard mi-cuit au naturel, chutney aux figues, gelée de porto et pain brioché 22€

Les Plats

- Le poisson de la pêche selon arrivage, pommes de terre, rouille et palourdes comme une bouillabaisse 23€
- Le carré de porc cuit lentement, laquage sésame épices, mousseline de panais, eryngii et grué de cacahuètes 24€
- Les Saint-Jacques juste saisies, déclinaison de radis et betterave, compotée de kaki et agrumes, écume de barde 27€
- Le pigeon en croute de blette, pignons et foie gras, jus court 32€

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 chocolat, le noir Guanaja 70%, le Dulcey, biscuit feuillantine sponge cake, noix de pecan et son sorbet 13€
- La tropézienne, chantilly marrons et confit de coing 13€
- Baba Irish Coffee, savarin et son crémeux Baileys, glace café et son Irish Coffee 15€

Philippe Naceur

