

# Carte d'Eté

## 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€
- Magret de canette rôtie, croustillant de légumes et choux pak choï, jus infusé à la verveine 24€
- Le poisson de la pêche selon arrivage, mousseline de carotte et jeunes légumes, écume d'une anchoïade 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€
- Autour du citron, crémeux citron jaune et combawa, crumble amande / yaourt, sorbet citron vert 13€
- Baba Irish Coffee, savarin et son crémeux Baileys, glace café et son Irish Coffee 15€

**Philippe Naceur**

