



Menu Saveurs « Au fil des saisons »

54.00€ (1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert)

64.00€ (1 entrée, 2 plats, fromage ou dessert)

Les Entrées :

- Les beignets de langoustines au gingembre,
Petite macédoine de légumes au curry, mousse d'avocat et gel de coriandre

- La fricassée d'escargots et gnocchis à l'ail, persillade,
Emulsion moutarde, quelques pousses

- Le pressé de canard et foie gras, gelée Ratafia, tartelette d'artichaut
Et pickles de légumes, vinaigrette d'oignons confits et noisettes

- Les aiguillettes de rouget et asperges vertes servies tièdes,
Brandade à l'aneth, pistou à l'ail des ours et crémeux safrané

A la carte :

20.50€

19.50€

21.00€

19.00€

Les plats :

- Le pavé de merlu de ligne et noix de Saint Jacques en écorces
De pommes de terre, écrasé de vitelottes à l'ail doux, jus de crustacés

29.00€

- La suggestion poisson du moment suivant le retour du marché

28.00€

- L'onglet de bœuf en déclinaison (snacké et sucrine grillée, en carpaccio
au chou croquant, Mariné au soja et pleurotes,), sauce Porto et poivre vert

31.00€

- Le Pluma de cochon, jus au sésame, polenta aux piquillos et chorizo Bellota,
tartine de petits pois comme un houmous

30.00€

Les fromages :

- Plateau de fromages affinés (supplément de 7.00€ au menu)

11.00€

- Faisselle de fromage blanc (supplément de 4.00€ au menu)

6.00€

Les desserts :

- Le moelleux au chocolat « El jardin » en croûte de sésame, glace nougat
Ecume, gelée et crème à la chartreuse verte

15.00€

- Le millefeuille aux fruits exotiques, crème légère à la fève de tonka,
Sorbet ananas et coulis de grenade

15.00€

- La brioche au gingembre confit, marmelade de rhubarbe et tartare de fraise,
Sorbet fruits rouges et estragon, tuile amande

15.00€

- Le chou gratiné au gruë de cacao dans une tartelette, agrumes confits,
Ganaches aux chocolats, glace cookée

15.00€

