

LES ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

La Langoustine, juste saisie aux graines de futaba, émulsion yuzu	120 €
La Daurade Royale, marinée sel et poivre, Murex et Criste-marine, tomate verte et radis, réduction d'une soupe de favouilles	60 €
Le Caviar, gaufrette de pomme de terre ratte, crème épaisse assaisonnée à la poudre de boutons de câpres	120 €
Le Foie Gras de Canard d'Andignac, confit aux algues et poivre de Sichuan vert, chutney de citron iodé	65 €
Le Mystère de l'Œuf, en neige, fumé au foin, brioche cendrée, velours de champignons de Paris	55 €

« Un moment de plaisir... »

Le Caviar Oscietre et ses condiments	30 grammes	150 €
Le Caviar Oscietre et ses condiments	50 grammes	250 €
Le Caviar Beluga et ses condiments	30 grammes	500 €

LES POISSONS

Le Loup de Méditerranée « Réserve », en écailles soufflées, flambé au Pastis du Père Gil, purée tamisée de carotte, fenouil de l'arrière-pays et olives Taggiasche	85 €
Le Turbot, meunière, marjolaine, amandes et brisures briochées, pulpe de « Green Zebra » légèrement citronnée	100 €
La Sole de Sable, cuite au plat, jus de tête caramélisé au beurre noisette, artichaut épineux, riquette et picholines	95 €

Carte réalisée par Yannick Franques, M.O.F. 2004

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

LES VIANDES

La Volaille fermière de « Daudet », 69 €
fumée au bois d'olivier, ailerons laqués, bouillon au basilic thaï,
feuilles de Blette au parmesan et pignons de pin, raviole d'abats

Le Canard Challandais « au sang », 72 €
suprême, rôti au beurre de tonka,
céleri rave fondant et mûres sauvages à la crème de balsamique

L'Agneau de l'Aveyron, 68 €
côtes grillées, collier en pastilla au cumin, vierge à la coriandre,
épaule confite au citron, houmous à l'huile de sésame

LES FROMAGES

La Sélection de nos Affineurs Méditerranéens 25 €

LES DESSERTS

La Noix de Coco, 28 €
mousse et sorbet noix de coco, cœur coulant, craquant citron-vert-Malibu

La Figue, 28 €
rôtie au beurre d'amande amère, bonbons moelleux, sorbet mûre sauvage

Le Chocolat Oriado 60 %, 28 €
texture croquante de mousse, crémeux et sorbet chocolat,
accompagné d'une compotée de sudachi

La Fraise Shiso, 28 €
au naturel, crème vanillée au shiso vert,
réduction et sorbet mara des bois

Le Soufflé « Réserve », 28 €
au Grand Marnier, sorbet mandarine berlugane

Les desserts par Freddy Monier

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.