



La Carte

Entrées

- *Tête de Veau en Trois Façons, Sauce Ravigote* 18.00
- *Œuf en Meurette à ma façon* 11.50
- *Foie Gras poché, Bouillon Rhubarbe et Hibiscus* 21.00
- *Homard, Pulpe de Légumes et Condiments* 28.00
- *Maquereau mariné, condiments pomme et Wasabi* 18.00

Poissons

- *Maigre Ikejime, jus acidulé* 24.00
- *Turbot, jus corsé truffé* 32.00

Viandes

- *Dos de Biche au Lard Colonnata, Jus de Civet* 34.00
- *Pluma de Cochon Ibérique, jus corsé* 24.00

Ces prix s'entendent Service Compris

Fromages

- *Fromage blanc* 5.00
(Nature, Crème Fraîche, Sucre, Fines Herbes, coulis de fruits rouges)
- *Plateau de Fromages affinés par la fromagerie Porcheret* 15.00
- *Ecume d'Ami du Chambertin et mouillettes au pain d'épices* 7.00

Desserts

- *Figue de Solliès rôties au vin rouge* 12.00
- *Macaron aux fruits exotiques* 12.00
- *Maïs et Chocolat tout en texture* 12.00

Ces prix s'entendent Service Compris

Menu à 33,00 Euros

(Menu à 36,00 Euros avec fromage)

Tête de veau en trois façons, Sauce ravigote

Ou

Maquereau mariné, condiments pomme et Wasabi

~~~~~

*Pluma de Cochon Ibérique, jus corsé*

*Ou*

*Maigre Ikejime, jus acidulé*

~~~~~

Ecume d'Ami du Chambertin et Mouillettes de pain d'épices

Ou

Faisselle de Fromage Blanc

~~~~~

*Dessert au choix*

***Menu à 19,90 Euros***

*(Servi le midi en semaine uniquement)*

*Entrée, Plat et Dessert au gré du marché*

*Tout changement dans les menus entrainera un supplément*

*A partir de 8 personnes, nous vous demandons de choisir le même menu pour l'ensemble de la table*

*Menu à 49,90 Euros*

*Foie gras poché, Bouillon de Rhubarbe et Hibiscus*

*Ou*

*Homard, Pulpe de Légumes et Condiments*

~~~~~

Dos de Biche au Lard Colonnata, Jus de Civet

Ou

Turbot, jus corsé truffé

~~~~~

*Plateau de Fromages affinés par la fromagerie Porcheret*

*Ou*

*Faisselle de Fromage Blanc*

~~~~~

Pré-dessert

~~~~~

*Dessert au choix*

***Menu Tentation à 65,00 Euros***

*Décliné en 7 services*

*Servi pour l'ensemble de la table*