

Antoine



Thibault SOMBARDIER

Tous nos Pains sont réalisés par Jean-Luc POUJAURAN, uniquement sur Levain naturel, à base de Farine de Blés anciens, issus d'une Agriculture raisonnée.

Été 2019

Entrées

La Saisonnalité	65
<i>Chair de Tourteau en rémoulade</i>	
<i>Maraichère de petits légumes rafraichis d'une eau de Concombre</i>	
<i>Tartare de Gamberoni ~ Poutargue</i>	
Les Pétales de Champignons	60
<i>Poisson d'arrivage en fines tranches ~ Concombre mariné</i>	
<i>Lait fumé au Caviar</i>	
Le Pain Soufflé de Merlan en feuille de Seiche	41
<i>Fricassé de Girolles et Sparassis au Vin Jaune</i>	
<i>Sabayon à l'Estragon</i>	
Les Tomates Collections	38
<i>Semi confites, arrosé d'une vinaigrette de Tomate « Kimchi »</i>	
<i>Anguilles fumées</i>	
<i>Stracciatella di Bufala, Sorbet Tomato, Eau mousseuse</i>	

Plats

Aiguillette de Saint-Pierre	65
<i>Cuite à vif, Beurre d'herbes parfumées Blette et Carotte condimentés Fin ragoût de coquillages en Curry Vert</i>	
Le Homard Bleu de nos Côtes	80
<i>Cèpes Bouchon, Pêche Jaune et Oignons grillés Arroche au beurre noisette Sabayon infusé à la Feuille de Figuier</i>	
L'Agnelet du Pays d'Oc	55
<i>Le Carré rôti rosé / L'Epaule confite en pressé Poivron mariné et Anchois de Collioure Fine mousseline d'aubergine à la flamme</i>	
La Pêche de ligne selon arrivage	(les 100gr) 15
<i>Les belles sélections de Frédérique Thenon</i>	

Desserts

Le Chocolat Grand Cru	20
<i>Soufflé Chocolat - Armagnac Crème Glacée au Sarrasin</i>	
Les fines Feuilles d'Arlette caramélisées	20
<i>Mousse Noisette Condiment Yuzu</i>	
La Fraise	20
<i>Tartare de Fraises & Basilic Mousse de Faisselle Vanillé Sorbet Oseille</i>	
La Rhubarbe	20
<i>Tarte fine à la rhubarbe caramélisée & Fleur d'oranger Coque de Meringue, Fromage blanc glacé, Rhubarbe confite</i>	
Les Fromages affinés	20