

Antoine



« Ma Cuisine est le reflet d'un héritage, d'une technique et de ma sensibilité gourmande aux Saisons. »

Entre une ruralité assumée et l'envie de vous proposer ce que j'aime. »

Thibault SOMBARDIER

Eté 2018

Du bout des doigts ... (six pièces)

Les Praires de pêche à pieds 28
Citron Vert / Poivre Vert

Croustillants de Langoustine 30
Basilic

Les Bulots 10
Mayonnaise minute

Entrées ...

La Saisonnalité 80
*Langoustine saisie / Tomate Filtrée / Poudre d'Olive / Féta râpée
Chaud-Froid de Tourteau au Curry / Nage coraillée / Caviar*

La Pêche crue et le Cèpe 50
*Copeaux de Cèpe de Pays et Poisson d'arrivage en ceviche
Lait de Champignon / Noisettes rafraîchies au Yuzu*

Le Pain Soufflé de Homard 48
*Bouillon Parfumé
Estragon / Menthe*

Le Sparassis crépu 57
*Doucement étuvé au Vin Jaune
Concassé d'Huître spéciale, Scarmoza râpé*

Nos Prix sont Nets et s'entendent en Euros. La Maison n'accepte pas les Chèques.

Plats ...

Le Saint Pierre de petits bateaux	70
<i>Fin ragoût de Petits Pois en Salsa Verde Mayonnaise tiède au Curry</i>	
Le Lieu Jaune de ligne Ikejime	68
<i>Rémoulade de Céleri Soupière de Coquillages à la Livèche</i>	
Le Homard Bleu et Râble de Lapin	75
<i>Jus de Cuisson infusé à la Tagète Riz Cuit dans l'idée d'une Paëlla</i>	
La Pintade fermière de chez Arnaud Tauzin	65
<i>Girolles clou / Crème d'Echalote Raviole végétale</i>	
La Pêche de ligne (selon arrivage, Bar ...)	17 (les 100gr)

Desserts ...

L'Ecorce	18
<i>Palet Caramel Cacahuète / Chocolat / Crème Glacée Cachuète</i>	
La Meringue Glacée	19
<i>Comme une Pavlova / Figue pochée au Vin Rouge Crème foisonnée Citron Vert</i>	
La Crêpe Suzette	20
<i>Héritage / Zest d'Orange confite / Sorbet Orange</i>	
Le Soufflé	20
Les Fromages affinés	20

Au Déjeuner

(pour l'ensemble de la table)

Découverte :	Quatre services	95
Accord Mets et Vins :	Deux Verres	40

Au Dîner

(pour l'ensemble de la table)

Terre et Mer :	Six services	160
Accords Mets et Vins :	Quatre Verres	80

