

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

Hiver 2018

La Saisonnalité	59
<i>Langoustine juste saisie / Fumée au Pin</i>	
<i>Salade mi-cuite Soupe d'Etrille / Lait d'Amande</i>	
<i>Barbue à crue / Oseille / Poutargue</i>	
Les Huîtres Spéciales	55
<i>L'Huître Hérisson flanquée de Caviar Kristal</i>	
<i>L'Huître Gratinée / Sabayon Vin Jaune</i>	
<i>L'Huître Froide / Jus de Carotte râpée / Chorizo / Clémentine</i>	
Le Pain Soufflé de Homard	46
<i>Bouillon Parfumé</i>	
<i>Estragon / Menthe</i>	
La Salade de Truffe Noire « Héritage A.D »	70
<i>Pain de Campagne / Avocat / Roquette</i>	
<i>Croque « Richerenches »</i>	

Le Lieu Jaune de ligne Ikejime	63
<i>Riz croûté aux Algues / Bigorneaux</i>	
<i>Court bouillon à la pâte de Noix</i>	
Les Noix de Saint Jacques de plongée	68
<i>Jus d'Épinard au Sel de Câpre</i>	
<i>Bouillon mousseux de Coquillages / Raviole de Courge musquée</i>	
La Petite Pêche Côtière	70
<i>Simplement grillée</i>	
<i>Fin Ragoût de Chou-Fleur iodé</i>	

La Pomme de Ris de Veau dorée au sautoir 72
Finement briochée / Sabayon Citron et Noisette
Asperge Verte / Morille farcie

L'Agneau de Lait des Pyrénées 65
La Selle rôtie / pousses douces et amères mi-cuites
Croustillant au Clapoton / Jus à la Sarriette

L'Ecorce 18
Palet Caramel Cacahuète / Chocolat
Glace au Sel

La Meringue Glacée 19
Comme une Pavlova
Fruits Exotiques

Comme un Mont Blanc 20
Cœur Mandarine
Meringue

Le Soufflé 20
Pomme
Sorbet Pomme verte

Les Fromages affinés 20

Servi au Déjeuner

Découverte : Quatre services

95

Servi au Dîner

Terre et Mer : Six services

155

Servis pour l'ensemble de la Table