

Antoine



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

Thibault SOMBARDIER

Printemps 2019

Entrées

La Saisonnalité	80
<i>Grosse Langoustine simplement ouverte et grillée</i>	
<i>Royale de Pince / Emulsion d'Oignon doux</i>	
<i>Oursin Minute en Ceviche / Lait de Coco parfumé</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>Arrosé d'une Eau de Tomate Collection</i>	
<i>Sabayon à l'Oseille</i>	
Les Asperges Vertes de Provence	43
<i>Rôties au feu de Bois / Lait caillé au Vinaigre d'Algues</i>	
<i>Soupe tiède et crème fouettée à la Moutarde à l'ancienne</i>	
L' Oursin au naturel	48
<i>Six pièces</i>	

Plats

Le Rouget de roche	70
<i>Le dos en Ecailles croustillantes / Vinaigrette aux Abattis</i> <i>Le ventre en ragoût de Pois chiche et Coquillages</i>	
La Coquille Saint Jacques de Port en Bessin	72
<i>Cuite en Tempura d'Ail des Ours</i> <i>Ragoût de Morilles / Jeune Navet</i>	
L'Agnelet du Pays d'Oc	55
<i>Le Carré rôti rosé / L'Epaule confite en pressé</i> <i>Trévisse confite au jus / Mélange de salade acide et amère</i>	
La Pêche de ligne (selon arrivage, Bar, Turbot ...)	17 (les 100gr)

Desserts

Le Chocolat	20
<i>Mousseux de Chocolat Grand cru / Sauce Caramel</i> <i>Crème Glacée au Sarrasin</i>	
Les fines Feuilles d'Arlette caramélisées	20
<i>Mousse Noisette</i> <i>Condiment Yuzu</i>	
La Poire	20
<i>Confite et Croquante / Espuma de Faisselle</i> <i>Bouillon infusé à la Bergamote</i>	
Le Soufflé Chaud	20
<i>Au Citron / Crème glacée au Jasmin</i> <i>Poivre Sansho</i>	
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