

# Menu 85€

## Mise en bouche

---

### Maquereau à la flamme

*Poireaux confits – Sauce soja - Pickles*

---

### Biscuit de foie gras

*Lentilles vertes – Beurre monté citronné*

---

### Gigot d'Agneau de lait des Pyrénées

*Haricot vert – Endives braisées – Gratin dauphinois – Risotto de Céleri*

---

## Dessert

*Au choix parmi la sélection de notre Chef Pâtissier*

**Menu servi uniquement pour deux personnes**

# Menu 55€

## Mise en Bouche

---

### Maquereau à la flamme

*Poireaux confits – Sauce soja – Pickles*

---

### Filets de Rouget rôti

*Purée de courgette – Tomate confite*

---

## Dessert

*Au choix parmi la sélection de notre Chef Pâtissier*

# A la Carte

## Pour commencer

### **Biscuit de foie gras**

*Lentilles vertes – Beurre monté citronné*

19 euros

### **Maquereau à la flamme**

*Poireaux confits – Sauce soja – Pickles*

21 euros

### **Carpaccio de Saint jacques de plongée**

*Huile d'olive citron – Sauce soja – Yuzu*

30 euros

### **Noix de Saint Jacques Poêlée**

*Betterave, fine purée polenta, beurre pommade à l'huile d'olive truffé*

30 euros

## Ensuite

### **Gigot d'Agneau de lait des Pyrénées (minimum 2 personnes)**

*Haricot vert - Endives braisées - Gratin dauphinois - Risotto de céleri*

95 euros

### **Carré de Cochon**

*Déclinaison de carottes - jus de cochon épicé*

28 euros

### **Filets de Rouget Rôti**

*Purée de courgette – Tomate confite*

30 euros

### **Cabillaud cuit tout doucement**

*Déclinaison de Brocoli – beurre fumé de la maison Bordier Saint Malo*

32 euros

## Pour finir

### **Dessert**

*Au choix parmi la sélection de notre Chef Pâtissier*

14 euros

### **Affinage maison Bordier Saint Malo**

14 euros

### **Petit Chèvre à l'Huile D'Olive**

*AOC de la Vallée des Baux*

8 euros

Taxes et Service Compris. Les menus ne comprennent pas de boissons.