

MENU DE PAQUES

Mise en Bouche

Asperges Vertes de Provence

*Jambon de Lait Maison
Pickles*

Ravioles de Foie Gras

*Faites Maison
Sauce Albufera*

Gigot d'Agneau de Lait

*Des Pyrénées
Haricots Verts, Gratin Dauphinois*

Ou

Turbot Sauvage

*Mer du Nord
Légumes de Saison*

Chèvre des Alpilles à l'Huile d'Olive

Le Chocolat & La Fraise

130.00 €

MENU NANCY BOURGUIGNON

Mise en Bouche

Ceviche de Daurade de Ligne

*Daurade Royale de Méditerranée
Estragon*

Calamars de Méditerranée

*Ail des Ours
Persillade*

Vol au Vent Maison

*A la Volaille Fermière
Ou avec cœur de ris de Veau (+15€)*

Ou

Gambas de Méditerranée

*Linguines aux
Petits Légumes*

La douceur de **Fabien Lignier**,
Notre chef Pâtissier

€ 79.00

A LA CARTE

ENTREES

Poireaux de pleins champs

Moutarde de Brive

Estragon

€ 22.00

Asperges Vertes de Provence

Jambon de Lait Maison

Pickles

€ 28.00

Ceviche de Daurade de Ligne

Daurade Royale de Méditerranée

Huile d'Olive Citronnée

€ 24.00

Calamars de Méditerranée

Ail des Ours

Persillade

€ 26.00

Gambas de nos Côtes

Linguines aux

Petits Légumes

€ 30.00

Coquille Saint Jacques de Plongée

En Carpaccio

Huile d'Olive Citronnée

€ 32.00

Tagliatelles à la Truffe

Truffe Noire Mélanosporum

Parmesan

€ 35.00

PLATS

Turbot Sauvage

Mer du Nord

Légumes de Saison

€ 48.00

Sole Meunière

Mer du Nord

Petit Bateau

€ 76.00

Coquille Saint Jacques de Plongée

Juste Snackée

Pois Gourmands & Ail des Ours

€ 48.00

Gambas de Méditerranée

Linguines aux

Petits Légumes

€ 38.00

Carré d'Agneau de Lait

Jus d'Agneau

Morilles

€ 48.00

Selle d'Agneau de Lait des Pyrénées

Jus d'Agneau

Morilles

€ 48.00

Vol au Vent Maison

A la Volaille Fermière

Ou avec Sup. Cœur de Ris de Veau

€ 35.00

€ 55.00

Mi-cuit de bœuf Simmental

Confit d'Oignons

Jus de bœuf maison

€ 48.00

Gigot d'Agneau de Lait (2 personnes)

Pyrénées

Haricots verts, Gratin Dauphinois

€ 120.00