



## ***Les Prémices...***

<i>Le Marbré de Foie Gras au Jambon de Serrano et Comptée de Fruits au Poivre de Timut.....</i>	<i>24</i>
<i>Les Saint Jacques en Croûte de Parmesan et Salade d'Asperges aux Pignons.....</i>	<i>25</i>
<i>Le Foie Gras Poêlé à la Rhubarbe et Brioche Dorée.....</i>	<i>26</i>
<i>L'Omelette de Crabe.....</i>	<i>20</i>

## ***Côté Mer...***

<i>L'Espadon Snacké et Crème de Sarrasin au Fromage de Brebis à la Truffe.....</i>	<i>32</i>
<i>Les Gambas Sautées, Agrumes et Basilic Thaiï.....</i>	<i>35</i>
<i>Le Poisson du Jour.....</i>	<i>34</i>

## ***Côté Terre...***

<i>Le Filet de Bœuf aux Morilles.....</i>	<i>35</i>
<i>La Fricassée de Pigeonneau au Foie Gras et Porto.....</i>	<i>32</i>
<i>L'Escalope de Ris de Veau, Quinoa Epicé, Carottes et Citrons Confits.....</i>	<i>34</i>
<i>La Viande du Jour.....</i>	<i>34</i>

## ***Fromage***

<i>L'Assiette de Fromages et ses Quelques Feuilles Vertes.....</i>	<i>9</i>
--	----------





## **Menu Le Soleil - 32.00 €**

*Le Pâté de Caille en Croûte, Confiture d'Aubergine à la Cannelle de Madagascar*  
ou

*Le Duo de Truite Fumée et Marinée, Velouté de Petits Pois à la Menthe*



*Le Filet de Rouget Grondin, Fregola Sardes au Pistou et Emulsion Citron-Basilic*  
ou

*L'Epaule d'Agneau Confitée à la Sarriette et Légumes du Moment*



*Le Plaisir Sucré*

ou

*Le Dessert du Jour*

## **Menu Les Palmiers - 45.00 €**

*Le Marbré de Foie Gras et Jambon de Serrano*  
et *Compotée de Fruits au Poivre de Timut*

ou

*Les Noix Saint Jacques en Croûte de Parmesan et Salade d'Asperges aux Pignons*



*L'Espadon Snacké et Crème de Sarrasin au Fromage de Brebis à la Truffe*

ou

*Le Poisson du Jour*



*L'Escalope de Ris de Veau, Quinoa Epicé, Carottes et Citron Confits*

ou

*La Viande du Jour*



*Le Plaisir Sucré*

ou

*Le Dessert du Jour*

## **Menu Découverte - 68.00 €**

*Menu servi à l'ensemble des convives à table*

*Laissez-vous surprendre par une déclinaison de mets  
composés selon l'inspiration du chef, au retour du marché.*

