



Les Prémices...

<i>Le Foie Gras de Canard Mi-cuit et Chutney à l'Ananas</i>	24
<i>Les Noix de Saint Jacques, Emulsion au Lard Fumé et Topinambours</i>	25
<i>La Salade Tiède de Lentilles et Foie Gras Poêlé, Vinaigrette aux Abricots Moelleux</i>	26
<i>L'Omelette de Crabe</i>	20

Côté Mer...

<i>La Daurade en Croute d'Herbes Aromatiques, Réduction au Thé Rouge et Gingembre</i>	32
<i>Les Gambas Sautées, Agrumes et Basilic Thaiï</i>	35
<i>Le Poisson du Jour</i>	34

Côté Terre...

<i>Le Filet de Bœuf aux Morilles</i>	35
<i>La Fricassée de Pigeonneau au Foie Gras et Porto</i>	32
<i>L'Escalope de Ris de Veau au Muscat, Panisse et Carottes Fondantes</i>	34
<i>La Viande du Jour</i>	34

Fromage

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





Menu Le Soleil - 33.00 €

La Terrine de Lapin au Marsala et Thym-Citron

ou

Le Céviché de Maquereau à la Betterave, Salade d'Herbes Tendres et Citron Confit



La Truite aux Amandes Torréfiées, Riz Nero Otello, Butternut et Carottes

ou

La Côte de Cochon Fermier Caramélisé au Miel et Citron, Purée de Patates Douces



Le Plaisir Sucré

ou

Le Dessert du Jour

Menu Les Palmiers - 48.00 €

La Salade Tiède de Lentilles et Foie Gras Poêlé, Vinaigrette aux Abricots Moelleux

ou

Les Noix de Saint Jacques, Emulsion au Lard Fumé et Topinambours



La Daurade en Croute d'Herbes Aromatiques, Réduction au Thé Rouge et Gingembre

ou

Le Poisson du Jour



L'Escalope de Ris de Veau au Muscat, Panisse Marseillaise et Carottes Fondantes

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.

