

MENU

34€

Le tartare de tomates

Pris en gelée d'eau de tomates
Gaspacho et son émulsion

Ou

Le vitello tonnato

Câpres, anchois, oignons rouges et persil haché



Le pavé de maigre

Cuit en basse température avec beurre aux fleurs
Aubergines grillées
Vierge de tomates

Ou

Le suprême de volaille français

Farci aux herbes fraîches du jardin,
Jus de viande au chorizo et fricassée de légumes verts



La tropézienne

Aux framboises et shiso

Ou

Entremet céréales

Marmelade de nectarines jaunes
Crèmeux « Jivara » déstructuré

Nous pouvons vous proposer un menu végétarien sur demande

Pour commencer

Plat

Pâté en croûte de pintade

Aux abricots et son chutney d'abricots au thym

14€ 20€



Le tartare de tomate

Pris en gelée d'eau de tomates, gaspacho
et son émulsion

9€ 17€

Le vitello tonnato

Câpres, anchois oignons rouges et persil haché

9€ 17€



Velouté de Courgettes Mentholé

Pickles aux Curry, Eclats de Feta

12€ 18€

Eaux douces et salées

Risotto encre de seiche

Tentacules de poulpe grillé
Vierge de spinata picante (saucisse piquante)

30€

Le pavé de maigre

Cuit en basse température avec beurre aux fleurs,
aubergines grillées et vierge de tomates

19€

Médaille de lotte grillée

Crèmeux de patate douce et vinaigrette façon pesto

28€

Filet de dorade Royale Elevage Français

Fenouil et Jus Mangue

24€

Nos tapas

Planche de saumon Gravlax aux Herbes

Citron, Vierge de Fruits Rouges

14€

Tataki de Thon Rouge

Pickles d'Enoki et Pak Choi

18€

Planche Italienne

Bresaola, jambon cru, coppa et parmesan

17€

Pâté en croûte de Pintade

Aux Abricots

14€

Saint Marcellin de la Mère Richard

9€

Assortiment de fromages

12€

Pâturages et basse-cours

Faux-filet de bœuf charolais affiné 5 semaines

Jus au thym, gratiné de macaronis
Courgettes parmesan

28€

Le suprême de volaille français

Farci aux herbes fraîches du jardin,
Jus de viande au chorizo et fricassée de légumes verts

19€

Les Suggestions du Chef



Risotto végétarien
Légumes de saison

18€

Steak tartare de bœuf

Origine selon arrivage, jeune pousse de mesclun,
Pommes de terres sautées

24€

Fromages



12€

Pour finir en douceurs

Royal chocolat - pistaches

12€

Entremet céréale

Marmelade de nectarines jaunes
Crèmeux Jivara déstructuré

9€

La tropézienne

Aux framboises et shiso

9€



Tarte citron revisitée

Estragon, citron jaune, vanille et crèmeux chocolat blanc
(Vegan)

11€

Carte des boissons



LES INCONTOURNABLES

**Carré d'Agneau Français
à partager**

9€ les 100gr



**Le turbot rôti
à partager (selon arrivage)**

9€ les 100 gr



**La côte de bœuf
Origine selon arrivage
pour 2 personnes**

9€ les 100 gr

Servie en croûte de cèpes



Garniture au choix

*Ravioles de la Mère Maury ou Pommes de
terre sautées ou Légumes de saison*

Menu Enfant

16€



Suprême de volaille grillée

Ou

Poisson du marché (selon arrivage)

Ou



Assiette de Ravioles de la Mère Maury



Garniture au choix

*Pomme de terre sautées ou Ravioles ou Légumes
de saison*



Boule de Glace au choix

Un sirop au choix