



Carte du soir

19h00 – 21h30

Entrées

Tarte fine aux légumes de saison, escargots et écume d'ail noir	18 €
Carpaccio de crevettes sauvages sur un tartare d'algues et copeaux de foie gras	22 €
Pressé de Foie gras , anguille fumée, Pomme Verte et Pain brioché aux algues	25 €
Tomates Anciennes et Burratta dans toute leur splendeur	18 €
Poulpe de roche Snacké , Patate douce, Miso et son ail jaune	22 €
Trio de quinoa , Légumes crus et cuits, vinaigrette au baies de Goji et Micro Pousses	16 €

Plats

Risotto vert d'asperges, courgettes farcies au parmesan, jus corsé	25 €
Mini Torsades Trofie aux girolles, crème, Tomme de brebis et truffe d'été	26 €
Filet de bœuf Charolais , champignons des bois, jus corsé	35 €
L'agneau de nos campagnes, rôtis aux parfums de la garrigue	32 €
Médaille de Veau , aux agrumes et romarin, artichauts, patate douce, ail caramélisé et câpres	32 €
Médaille de lotte , crème de petits pois , jus d'une bisque au curry breton	29 €

Fromages et Douceurs

Fromages locaux affinés	12 €
Le chocolat dans tout ses états	14 €
Sablé aux Navettes, abricots, toffee, confit de lavande et sorbet à la pêche	12 €
Nage de fleurs d'Hibiscus, Melon, Fruits rouges et agrumes	12 €
Entremet autour des agrumes	14 €
Café gourmand	14 €

L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont faits maison
Nos viandes sont d'origine française et Label Rouge
Liste des allergènes sur demande