
À la carte
LES ENTREES



LA TOMATE	34€
<i>Aspic de tomate de chez Rudy et condiment fraise en fine tartelette Pulpe de roquette, sorbet green zebra et vinaigre de tomates</i>	
LE POULPE	34€
<i>Poulpe snacké à la plancha, chips de porc soufflés et girolles marinées Sauce « piquillos/soubressade », caviar d'aubergine fumé</i>	
LE FOIE GRAS	35€
<i>Escalope de foie gras chaud, consommé de canard à la coriandre Feuilles de blette, gingembre et soba</i>	

À la carte
LES PLATS



LE MERLU	45€
<i>Filet de merlu au barbecue, fleur de courgette farcie au curry Crème glacée stracciatella, vinaigrette « herbes fraîches/menthe »</i>	
LE PIGEON	48€
<i>Filet rôti et cuisse en pastilla, jus tranché à l'huile de pistache Abricot, brocoli et pistache aux baies roses</i>	
LE HOMARD ET LE COCHON	52€
<i>Homard et poitrine de cochon, sauce corsée au vin rouge Moelleux de pomme de terre, algues maritimes et kumquat</i>	

À la carte
LES DESSERTS



LA FRAMBOISE	17€
<i>Framboises fraîches, pesto et sorbet tagète Biscuit Madeleine au limoncello, marmelade citron</i>	
LA PÊCHE	17€
<i>Pêche pochée au poivre/verveine, avocat brûlé Mousse et sorbet pêche, biscuit amande</i>	
LE CHOCOLAT	19€
<i>Moelleux et crémeux chocolat Abinao 85%, ganache montée sapin Glace miel/sapin, sauce chocolat et huile d'olive</i>	
LE FROMAGE	16€
<i>Chèvre frais de chez Xavier, chutney de melon aux épices Glace au chèvre et kouign amann</i>	

Les
MENUS

MENU APAR

58€

(VALABLE UNIQUEMENT LE SOIR DU MARDI AU VENDREDI)

AMUSE-BOUCHE

MAQUEREAUX

*Maquereau grillé à la flamme, crème de noix au porto
Concombre, espuma dashi et crumble « céréales /sésame »*

VOLAILLE

*Filet de volaille farci « tomate confite/tagète »
Espuma de chèvre frais, polenta croustillante*

PRE-DESSERT

FRAISE ET COQUELICOTS

*Cheese-cake au fromage blanc, praliné rose
Marmelade de fraise et sorbet fruits rouges*



ACCORD MENU APAR

32€

2 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

**Prix net, service compris
Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément**

Les
MENUS

MENU HARMONIE

78€

AMUSE-BOUCHE

LA TOMATE

*Aspic de tomate de chez Rudy et condiment fraise en fine tartelette
Pulpe de roquette, sorbet green zebra et vinaigre de tomates*

LE MERLU

*Filet de merlu au barbecue, fleur de courgette farcie au curry
Crème glacée stracciatella, vinaigrette « herbes fraîches/menthe »*

LE PIGEON

*Filet rôti et cuisse en pastilla, jus tranché à l'huile de pistache
Abricot, brocoli et pistache aux baies roses*

LE FROMAGE (supplément 9€)

*Chèvre frais de chez Xavier, chutney de melon aux épices
Glace au chèvre et kouign amann*

PRE DESSERT

LE CHOCOLAT

*Moelleux et crémeux chocolat Abinao 85%, ganache montée sapin
Glace miel/sapin, sauce chocolat et huile d'olive*



ACCORD MENU HARMONIE

39€

3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

Prix net, service compris
Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU DEGUSTATION

105€

LE POULPE

*Poulpe snacké à la plancha, chips de porc soufflés et girolles marinées
Sauce « piquillos/soubressade », caviar d'aubergine fumé*

LA TOMATE

*Aspic de tomate de chez Rudy et condiment fraise en fine tartelette
Pulpe de roquette, sorbet green zebra et vinaigre de tomates*

LE FOIE GRAS

*Escalope de foie gras chaud, consommé de canard à la coriandre
Feuilles de blette, gingembre et soba*

LE MERLU

*Filet de merlu au barbecue, fleur de courgette farcie au curry
Crème glacée stracciatella, vinaigrette « herbes fraîches/menthe »*

LE HOMARD ET LE COCHON

*Homard et poitrine de cochon, sauce corsée au vin rouge
Moelleux de pomme de terre, algues maritimes et kumquat*

LE FROMAGE

*Chèvre frais de chez Xavier, chutney de melon aux épices
Glace au chèvre et kouign amann*

LA PÊCHE

*Pêche pochée au poivre/verveine, avocat brûlé
Mousse et sorbet pêche, biscuit amande*



ACCORD MENU DEGUSTATION

51€

3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8cl