

À la carte
LES ENTREES

LE FOIE GRAS 35€

Foie gras, haricots verts et cerise en fine tartelette, gel hibiscus
Bouillon shiitaké, foie gras snacké et pastrami de canard

LE ROUGET 35€

Filet de rouget croustillant au basilic, copeaux de fenouil, sauce aioli
Gnocchis à l' encre de seiche, émulsion amande et bouillon safrané

LA TOMATE 34€

Tomates de chez Bastelica, céleri et concombre en compression
Sorbet estragon/citron, huile acidulée et pain feuilleté à la tomate



À la carte
LES PLATS

LA VOLAILLE/HOMARD 52€

Volaille farcie « homard/verveine », celtuce et pêche en aigre doux
Panisse, crémeux de pois chiche, jus corsé et bisque de homard

LE COCHON 45€

Carré de cochon rôti, fleur de courgette farcie « joue /lard de Colonatta »
Courgette marinée et sorbet tagète, jus de cochon façon diable

LE THON 45€

Thon grillé au barbecue, vinaigrette « sésame/miel/citron »
Tartare et espuma d' aubergine/noix de coco, maki d' aubergine



À la carte

LES DESSERTS

LE FROMAGE 19€

Fromage de chèvre « fleur de sel », tuile de pain aux céréales
Petits pois, framboise et poivron rouge en condiment

LA PÊCHE 19€

Crèmeux pêche de vigne, marmelade et émincé de pêche blanche
Sorbet, panna-cotta et gel pêche, strusel croustillant

LE CHOCOLAT/ABRICOT 18€

Crèmeux chocolat au lait Xoco « mayan red 48% », abricots rôtis
Marmelade au romarin, sorbet abricot/vanille, tuile chocolat

LA CERISE 18€

Gâteau Basque, infusion et croustillant au grué de cacao
Gelée et compotée de cerise, sorbet griotte/cardamome



Les
MENUS

MENU HARMONIE

87€

AMUSE-BOUCHE

LA TOMATE

Tomates de chez Bastelica, céleri et concombre en compression
Sorbet estragon/citron, huile acidulée et pain feuilleté à la tomate

LE THON

Thon grillé au barbecue, vinaigrette « sésame/miel/citron »
Tartare et espuma d' aubergine/noix de coco, maki d' aubergine mentholé

LE COCHON

Carré de cochon rôti, fleur de courgette farcie « joue confite /lard de Colonatta »
Courgette marinée et sorbet tagète, jus de cochon façon diable

LE FROMAGE (supplément 9€)

Fromage de chèvre « fleur de sel », tuile de pain aux céréales
Petits pois, framboise et poivron rouge en condiment

PRE DESSERT

LA PÊCHE

Crèmeux pêche de vigne, marmelade et émincé de pêche blanche
Sorbet, panna-cotta et gel pêche, strusel croustillant

Accord Mets et Vins
4 verres de vin

44€



Les
MENUS

MENU DEGUSTATION

117€

LA TOMATE

Tomates de chez Bastelica, céleri et concombre en compression
Sorbet estragon/citron, huile acidulée et pain feuilleté à la tomate

LE FOIE GRAS

Foie gras, haricots verts et cerises en fine tartelette, gel hibiscus
Bouillon de shiitaké, foie gras snacké et pastrami de canard

LE THON

Thon grillé au barbecue, vinaigrette « sésame/miel/citron »
Tartare et espuma d' aubergine/noix de coco, maki d' aubergine mentholé

LE ROUGET

Filet de rouget croustillant au basilic, copeaux de fenouil, sauce aïoli
Gnocchis à l' encre de seiche, émulsion amande et bouillon safrané

LA VOLAILLE/HOMARD

Volaille farcie « homard/verveine », celtuce et pêche en aigre doux
Panisse, crémeux de pois chiche, jus corsé et bisque de homard

LE FROMAGE

Fromage de chèvre « fleur de sel », tuile de pain aux céréales
Petits pois, framboise et poivron rouge en condiment

LA CERISE

Gâteau Basque, infusion et croustillant au grué de cacao
Gelée et compotée de cerise, sorbet griotte/cardamome

Accord Mets et Vins
4 verres de vin

58€

