

NOS MENUS

*72€ le menu complet
ou
59€ le menu avec un plat principal au choix*

Vapeur: Couteaux/ poireaux, vanille Bourbon et bouillon lacté

Cabillaud cuit lentement,
condiment : cédrat/sésame, oignons fanes et Puntarelle

Confit de canard de Challans, foie gras,
Galipette des caves de Bourré et ail des ours

Fromages de nos terroirs et d'ailleurs

Sablé au citron feuille de Nice, et huile "Noir d'olive"
de la vallée des Baux de Provence

* Origine France

Prix TTC, service compris



" Printemps 2019 "

135€ par personne, servi pour l'ensemble de la table
(dernière commande 12h45 et 20h15)

Langoustines de nos côtes, oseille marinée, coings et amandes

Vapeur: couteaux/poireaux, vanille Bourbon et bouillon lacté

Noix de Saint Jacques snackées à la plancha, haricots "Michelet" et câpres liliput

Merlu de ligne confit au foin, jambon "Kintoa", petit épeautre et céleri branche

Fondant au foie gras de canard, puntarelle et consommé à l'orange sanguine

Filet de veau rôti au sautoir, noix de Saint Règle, cresson et vinaigre fumé

Faisselle de la maison "Limouzin", tomme fraîche et sarrasin

Sablé au citron feuille de Nice, et huile "Noir d'olive" de la vallée des Baux de Provence

Blancs battus: rafraichis à la Tanaïsie ... et citron vert