



MENU DEGUSTATION
57,50 € par personne

« Balade gourmande le temps d'un repas »
Découverte de 2 entrées, 2 plats & 2 desserts
(Servi pour l'ensemble des convives)

MENU DEGUSTATION
Avec Accord Mets et vins
+ 23 € par personne

Menu soirée / evening menu (38,50 €)

entrée/plat/dessert

Menu midi / lunch menu (14€ 18,50€ 22,50€)

« l'ardoise du jour »
entrée/plat/dessert

Entrées /Starters

14 €

Sinopia, rouge qui tache fraîcheur d'été tranchée à crue
Tartare de truite, petit pois, brunoise de betterave et de citron fermenté, estragon, radis, purée de petit pois. +2€

Trout tartar, ,radish, citrus, pea purée, tarragon, beetroot +2€

Brûlure au 3^{ème} degrés, sarcophage de blé dur.
Conchiglioni farci au caviar d'aubergine à la flamme, oseille et ricotta, bouillon de cebettes grillées, noisettes torrifiées.

Stuffed conchiglioni with eggplant caviar, ricotta and sorrel, burnt spring onion broth, nuts.

Odysseus Calypso nymphéa mer de concombre
Soupe froide de concombre, sorbet roquette et concombre, poudre d'huile d'olive, fêta, oignons rouges.

Chilled cucumber soup, arugula and cucumber sorbet, crumbeled feta, olive oil powder, pickled red onions.

La main dans le sac piquée à vif gonflé à bloc
Tomates multicolores, pêche, buratta piquée safranée, verveine, sorbet tomate xérés, gressins.

Peach and tomatoes, saffron injected buratta, verbena, tomato and xeres vinegar sorbet, gressini.

Plats /main course

21,50 €

« Vitelus » arène parmentière ruminée herbage subaquatique

Onglet de veau, émulsion laitue, cylindre de pomme de terre roulé au wakamé, carotte fane, rhubarbe fermentée.

Veal skirt steak, lettuce foam, potatoes rolled in seaweed, young carrot, fermented and fresh rhubarb.

Carabusacrabsorpion de mer mandragore saline

Risotto d'épeautre, bouillon d'étrilles au curcuma, fenouil confit et en salade, chips et brunoise d'artichaut, fèves.

Spelt risotto, crab broth, confied and shaved fennel, artichoke crisps and brunoise, fava beans.

Cigale provence et garrigue aioli bénie des dieux, festins occitans

Poisson « pêche du jour », terrine de courgettes et mélisse citronnelle, mousse d'aioli, julienne de courgettes.

« Fish of the day », zucchini and melissa terrine, aioli mousse, zucchini julienne.

Western onion agneau en scelle galopant porte feuille bien garni

Selle d'agneau, olive de Kalamata maison Kalios, pignons et anchois, concassé de tomate, pomme de terre Rate et haricots verts, olive verte. +3€

Saddle of lamb, Kalamata olive, pine nuts and anchovy, tomato concassée, fingerling potatoes, green bean, green olive. +3€

Octopus brocheté pris dans sa toile

Brochette de poulpe et araignée de porc laquée harissa, pois chiche en salade vinaigrette basilic pourpre, huile de poivron rouge, mousse de lait fermenté, coulis de poivron, pois chiche frit. +1€

Harissa glaze octopus and pork spider brochette grilled over wood fire, chickpea salad, purple basilic, red pepper oil, buttermilk mousse, grilled pepper coulis, fried chickpeas. +1€

Fromage / Cheese (à commander en début de repas)

12 €

On peut tromper 1 fois 1000 chèvres...

Fromage frais de chèvre, feuilletage en mille feuille, miel à la coriandre, mûre.

Fresh goat cheese millefeuille, coriander honey, blackberries.

Desserts/ dessert (à commander en début de repas)

12 €

Sésame ouvert sur profondeur cabossé cacaoté

Mousse au chocolat noir, céleris branche et boule confit, glace sésame et tuile cacao, biscuit huile d'olive.

Black chocolate mousse, confied celeriac and celery, sesame ice cream, cacao tuile, olive oil biscuit.

Monochrome Malevitch camaïeu blanc sur blanc et agrumes

Parfait fromage blanc, agrumes et menthe, sablée, gel agrumes et fromage blanc.

Cottage cheese parfait, mint and citruses, shortbread, citruses and cottage cheese gel.

Cherry cherry rubis

Bavarois de betterave et cerise, sorbet cerise et basilic thaï, tuile betterave.

Beetroot and cherry bavarois, thaï basilic and cherry sorbet, beetroot tuile.

Boulbox comme un uppercut de Cassis Clay

Sphère meringuée, crème cassis, cassis mariné à la sauge, orge au lait, sorbet au yaourt grec.

Meringue globe, barley pudding, macerated blackcurrant with sage and blackcurrant cream, yoghurt sorbet.