

MENU MIDI

DU 8 AU 10 AVRIL 2024

ENTRÉE

GASPACHO DE PETITS POIS RAFRAÎCHI
À LA MENTHE, CHÈVRE FUMÉ
CROÛTONS AU BEURRE

GREEN PEA GAZPACHO WITH MINT
SMOKED GOAT CHEESE AND BUTTER CROUTONS

PLAT

POT AU FEU CROUSTILLANT
LÉGUMES FONDANTS
SAUCE GRIBICHE

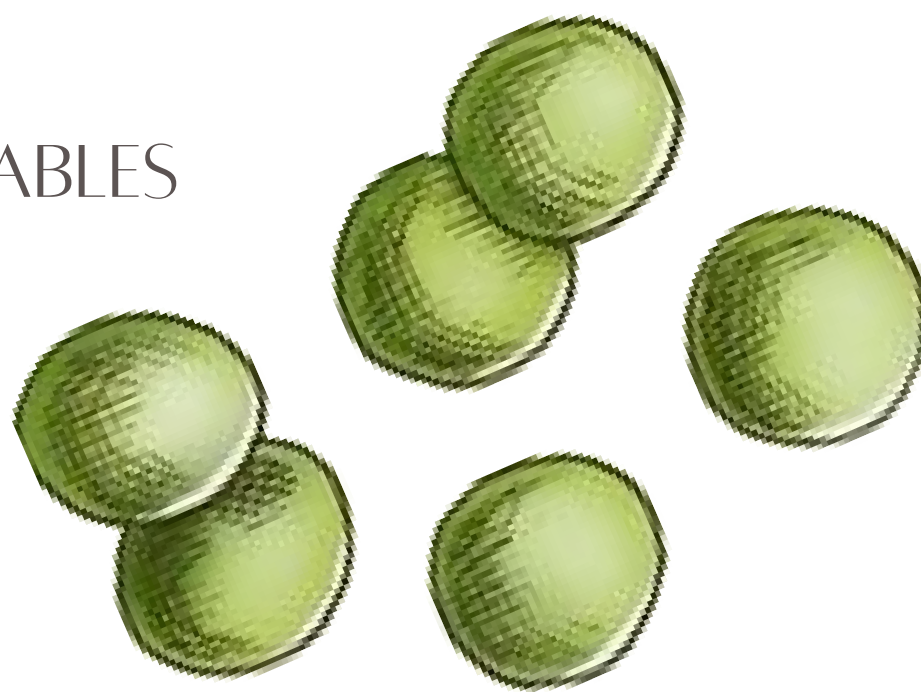
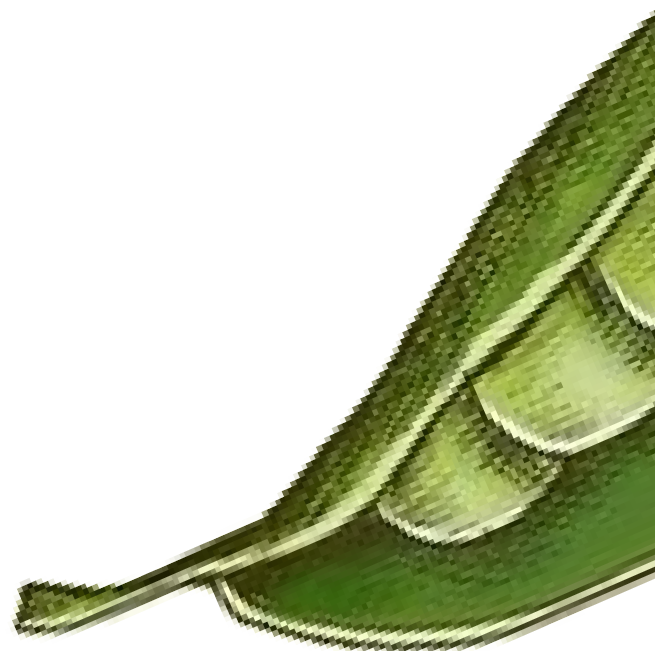
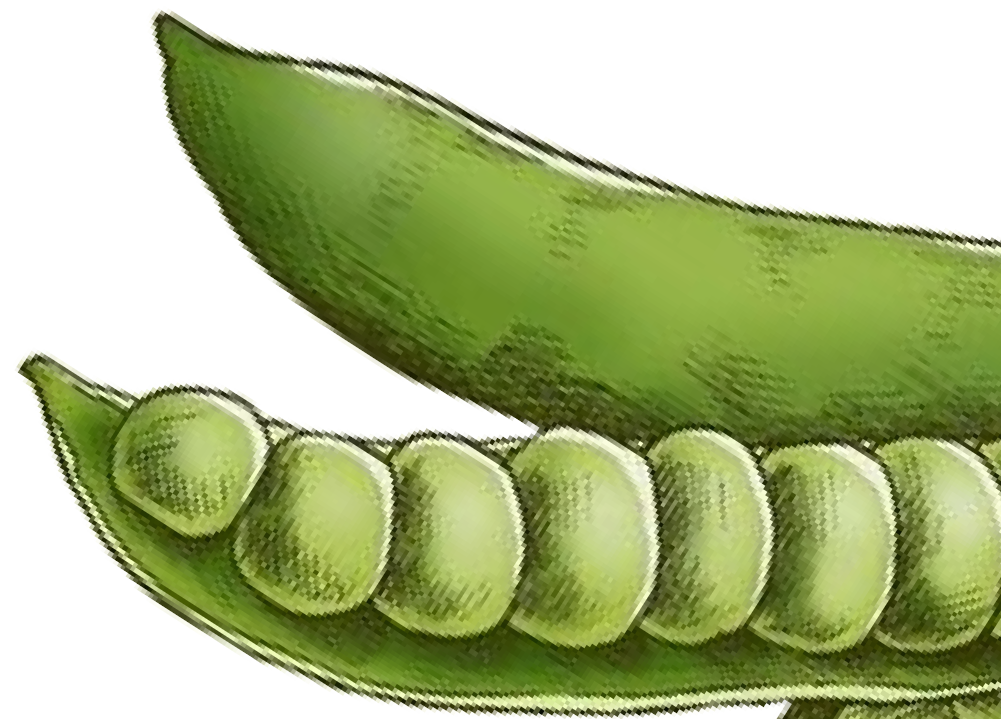
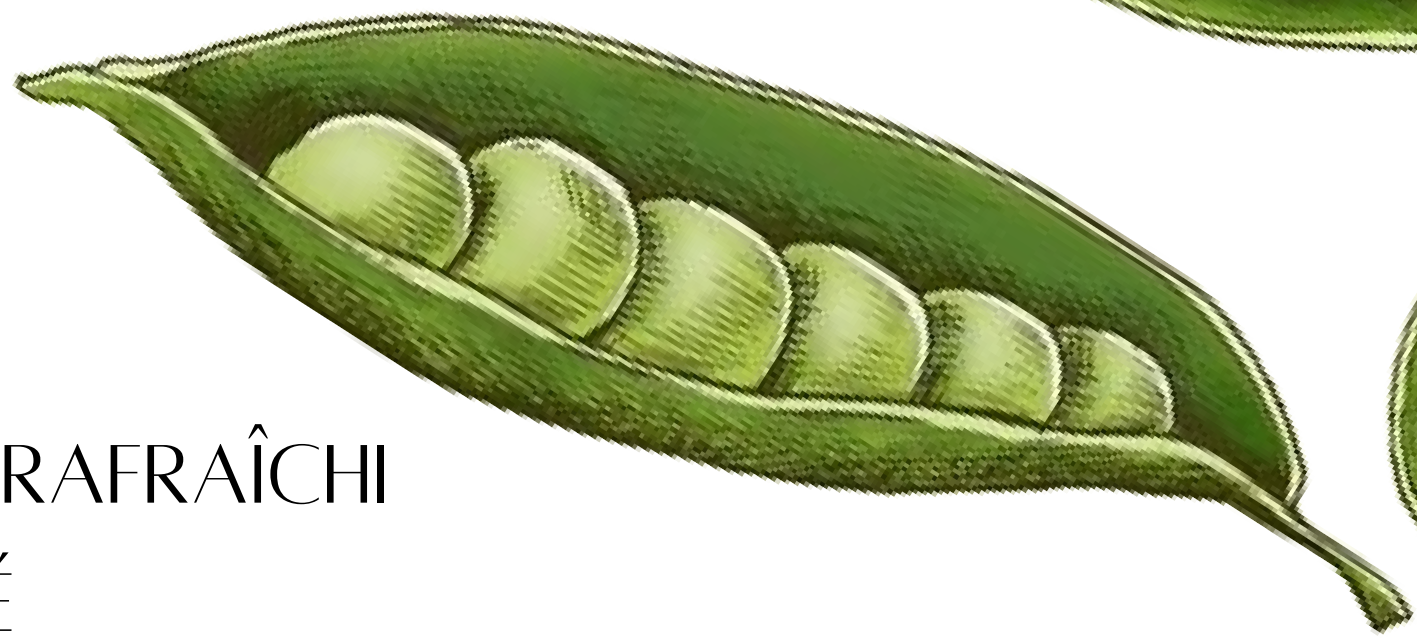
CRISPY POT AU FEU, SOFT VEGETABLES
GRIBICHE SAUCE


DESSERT

POIRE POCHÉE AUX ÉPICES, CRÈME CHANTILLY
TONKA ET STREUSEL NOISETTE

POACHED PEAR WITH SPICES, WHIPPED CREAM
TONKA AND HAZELNUT STREUSEL

€36





MENU 55€

COMPOSEZ VOTRE MENU

CANAPÉS

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

MIGNARDISES



Entrées



PÊCHE DU JOUR

€19

AUX SAVEURS D'UNE SOUPE DE POISSON
ROUILLE LÉGÈRE ET OURSINS

CATCH OF THE DAY, FISH SOUP
"ROUILLE" SAUCE AND SEA URCHIN

L'OIGNON

€17

FARCI COMME UN POT-AU-FEU, SALADE D'HERBES FRAÎCHES
CONDIMENT DE MOELLE ET BOUILLON

ONION, STUFFED LIKE A POT AU FEU, FRESH HERBS SALAD
BONE MARROW CONDIMENT AND BROTH



LES ASPERGES VERTES

€18

CROUSTILLANTES, SABAYON AUX AGRUMES
POUTARGUE ET ESTRAGON

CRISPY GREEN ASPARAGUS, CITRUS SABAYON
BOTTARGA AND TARRAGON



Plats



LA VOLAILLE

€32

AUX HERBES FRAÎCHES, LÉGUMES PRINTANIERs JUSTE GLACÉS
JUS RÉDUIT, POIS GOURMANDS ET POLENTA CRÉMEUSE

FARM CHICKEN, FRESH HERBS, GLAZED SPRING
VEGETABLES, REDUCED JUICE, SNOW PEAS AND
CREAMY POLENTA



POISSON DU MOMENT

€33

ASPERGES BLANCHES DE MALLEMORT RÔTIÉS, CRÈME
D'ÉPEAUTRE, ÉCUMES DE LARD ET CROUSTILLANT DE JAMBON

FISH OF THE DAY, WHITE ROASTED ASPARAGUS
SPELT CREAM, BACON FOAM AND CRISPY HAM

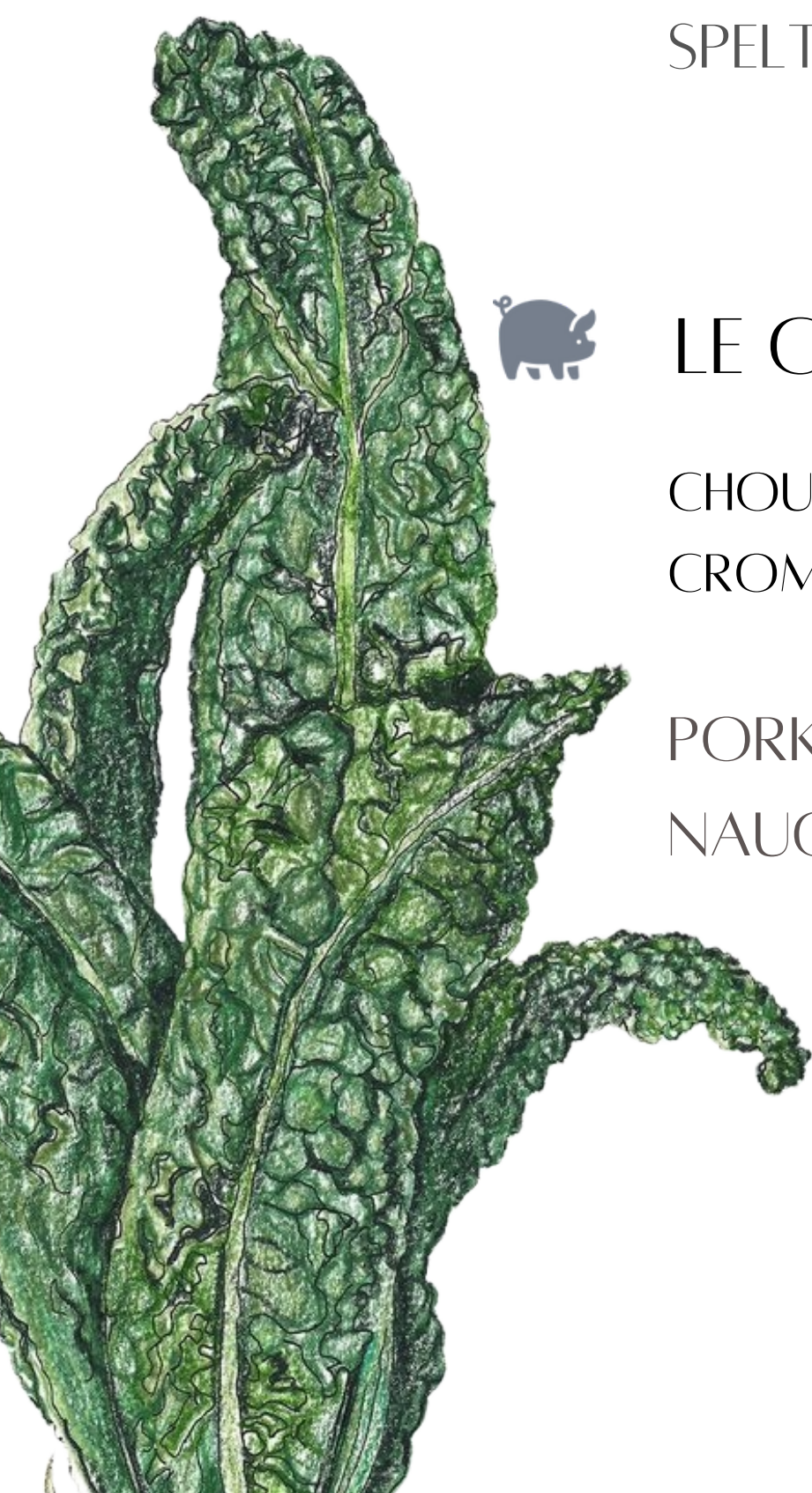


LE COCHON DU VENTOUX

€34

CHOUX, CHOUX, CHOUX ET COQUILLAGES
CROMESQUIS GOURMAND, JUS CORSÉ

PORK FROM VENTOUX, TRIPPLE CABBAGE
NAUGHTY CROMESQUIS AND STRONG SAUCE





Douceurs

L'AGRUME, CRÉMEUX CITRON, NUAGE DE CHÂTAIGNE, CÉDRAT CONFIT, SARRASIN CROUSTILLANT ET ÉCLATS DE MARRONS €12

CITRUS, LEMON CREAM, CHESTNUT CLOUD
CANDIED CITRON, CRISPY BUCKWHEAT
CHESTNUT SLIVERS

LE CHOCOLAT, SABLÉ BRETON, CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT 70%, PRALINÉ ET KALAMANSI €14

CHOCOLATE, BRETON SHORTBREAD, LIGHT CHOCOLATE CREAM, PRALINE AND KALAMANSI

LA POIRE, HOUMOUS RAFRAÎCHI AU CITRON VERT, POIRES CONFITES, POIS CHICHES CARAMÉLISÉS ET SÉSAME €12

PEAR TARTARE, HUMMUS WITH LIME, CANDIED PEARS, CARAMELISED CHICKPEAS AND SESAME CRISP

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX €10