



# MENU CARTE

Mardi au samedi midi et soir + dimanche midi

Formules à partir de 23€, il vous suffit d'additionner les plats pour connaître le tarif  
Vous pouvez prendre Entrée/plat ou plat/dessert ou Entrée/plat/dessert  
Eaux filtrées plate ou gazeuse comprises dans le service

## Entrées

### **Tartare de veau 7€**

*châtaigne et velouté de butternut et cumin*

### **Cèpes Poêlés 7€**

*Pommes de terre rates brûlées dans les braises, siphon de crème infusée au foin, et glace cèpe*

### **Huitres de Bouzigues 9€**

*pochées dans leur coquille, fine julienne de pommes granny smith, concombre, citron vert et pousses de bourrache*

### **Médailon de tentacules de poulpe 12€**

*cuit basse température, fumé de poisson crémé à la coco, dès de mangue au piment et pickles de légumes de saison*

### **Terrine d'éffiloché d'échine de porc, et foie gras maison 18€**

*accompagné de ses toasts et condiments*

## Plats

### **Filet de daurade 16€**

*snackée unilatéralement, servi en panier vapeur, écume citronnelle, fenouil, tomates cerises confites, carottes fanes et chips de riz*

### **Filet de Volaille Française 16€**

*purée de choux fleur à la tonna, agria façon Pont Neuf et sauce au poivre de kampot*

### **Saint Jacques 29€**

*snackées, riz Noir de Camargue, palet d'aubergine pané, algues Nori, shiso pourpre et salicorne, consommé de gambas, citron et combawa*

### **Le filet de canette 28€**

*Filets rosés, jus réduit au vin rouge et déclinaison autour du maïs*

### **Chuck Flat Origine USA 36€**

*purée de patates douces épicées, pommes pailles, carottes fanes et sauce aux cèpes*

### **Côte de Boeuf Black Angus 9€/100gr minimum 1kg**

*purée de patates douces épicées, pommes pailles, carottes fanes et sauce aux cèpes*

### **Plat végétarien 19€**

*selon l'arrivée, consulter le Chef*



# MENU CARTE

## **MENU ENFANT 18€**

Sirop au choix,  
Pièce du boucher ou filet de daurade Royale snackée,  
purée de patates douces et carottes fanes  
Mousse au chocolat maison

## **DESSERTS**

### **Pavlova revisitée 7€**

*crèmeux citron et litchi*

### **Trio de Poires 7€**

*Sablé noisettes, mousse à la pomme*

### **Tartelette figue 8€**

confiture de figue, figue rôtie, poire et lamelle de tomme de brebis

### **Chocolat, mangue et poivre de Kampot 9€**

Crèmeux chocolat noir, poivre noir, purée de mangue,  
poivre rouge et crumble sarrasin, poivre blanc

### **Assiette de fromages affinés 12€**

*et ses condiments*