

LA CARTE

LES ENTREES

* **Palmiste.**

Palmiste Péjibaye en fines lamelles associé à la truffe.

* **Foie gras de canard Mulard en deux étapes.**

Pur & naturel en soupe tiède, mouillettes & Mi-cuit accompagné d'une gelée d'ananas Victoria.

* **Langouste & vieux légumes oubliés**

Langouste des mers australes court-bouillonné, émulsion légère d'essence de géranium, panais crémeux, Piquillos & sa farce aux bulots.

* **Pata Negra de Belota Pedro Domecq**

L'un des meilleurs jambons du monde de cochon noir pure race nourri aux glands de chêne, tranché main.

* **Thon & Iode d'huitre fraiche.**

Thon cru taillé au couteau (80 grammes), huitre fraiche pour son iode, jus frais nature de coriandre & persil.

LES PLATS

POISSONS & CRUSTACES

* **Légine des Kerguelen Terre Austral**

Certainement le poisson le plus pur de nos océans. Juste rôti, une purée de patate douce à la panure Japonaise, poivron confit & ananas Victoria saisis au Balsamique, sauce agrumes.

* **Thon & Iode d'huitre fraiche.**

Thon cru taillé au couteau (160 grammes) & huitre fraiche pour son iode, jus nature de coriandre & persil, polenta façon frite.

* **Saint-Jacques & Risotto.**

Risotto de courges & fine touche de «Gingembre-Mangue» noix de Saint-Jacques simplement saisies, crémeux à la truffe.

* **Bar & Soubressade, inspiration Catalane.**

La terre & la mer dans ce poisson désarêté, farci de champignons & cette charcuterie de Majorque, Soubressade dissociée, son huile, sa chair séchée au four. Purée de cœur d'artichauts.

Modes de règlements acceptés : chèques, carte bleue (à partir de 20€), espèces.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Accessible aux personnes à mobilité réduite

VIANDES - VOLAILLES & ABATS

* **Agneau frais du Quercy & esprit de Provence.**

Carré d'agneau subtilement rôti avec une touche de thym, cannelloni d'aubergine, pommes de terre pochés au jus, roquettes & tuile au Parmesan.

* **Filet de Bœuf de Bavière & Vanille.**

Tendre & épais filet rôti, Chou chou glacé au thym pomme de terre fondante, Tuile aux quatre épices & jus aux notes de vanille Bourbon.

* **Ris de veau & Pommes.**

Juste poché puis saisi violemment comme au XIX siècle, chips de pomme de terre, champignons & pomme confite.

FROMAGE

* **Le Manchego** (Brebis) Pâte pressée et sa confiture de Goyaviers.

LES DESSERTS

(A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS)

* **Les Soufflés :**

- Soufflé Grand Marnier.
- Soufflé Vieux Rhum.
- Soufflé Combava.
- Soufflé Pommes caramélisées.

* **Dôme glacé à la crème brûlée**

Glace à la crème brûlée, cœur liquide aux fruits rouges & sablé.

* **Pommes fraîches caramélisées & fine pâte au beurre**

Tartelette de pommes rôties et sa glace au caramel beurre salé.

* **Baba au rhum et liqueur de pommes**

Compotée de fruits de saison et sa tuile aux amandes.

* **Moelleux cœur coulant**

Chocolat Jivara fruit de la passion, Sorbet exotique.

* **Omelette Norvégienne**

Glace au Yuzu et fraises, flambée au Vieux rhum.

* **Café ou thé gourmand.**

* **Dessert du jour.**

* **Nos glaces et sorbets.**

« Fait Maison »

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Décret n° 2014-207 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés