



## FORMULE - DEJEUNER

<i>Entrée - Plat - Dessert</i>	35 €
<i>Entrée - plat /Ou Plat - Dessert</i>	31 €
<i>Un plat</i>	27 €

### Entrées

\**Velouté Glacé de Patate douce dite « carottes »pays Espuma au curcuma.*

Ou

\**Ravioles de volailles fermière et sa crème au foie gras.*

### Plats

*Petite sole façon Meunière & son rizotto de quinoa Bio.*

Ou

*Pièce de bœuf grillée fondue d'échalotes & pommes grenailles au paprika doux.*

### Desserts

\**Choux à la crème aux fruits de saison & caramel beurre salé.*

Ou

*La crème brûlée au chocolat noir Valrhona.*

## LA CARTE DU MIDI

\*Locavore à 80%

### Entrées

- \***Gravlax de grosse truite fraîche de Langevin.**  
*Aneth, Socca, crème de Piquillos & citron bio confit, jeunes légumes.* 24,00
- \***Escargots Gros Gris (Hélix Aspersa) des Hauts du Tampon,**  
*Fricassée en persillade, crémeux de cresson frais d'ici & fleur de sel de Pointe au Sel.* 21,00
- Foie Gras frais de canard Mulard,**  
*Terrine de Foie gras frais & chutney ananas Victoria.* 26,00
- Brouillade de truffes & mouillettes.**  
*Œufs frais justes fouettés, la truffe, le tout délicatement cuit, pour l'onctuosité.* 31,00
- Gambas, asperges vertes & œuf cassé,**  
*Gambas juste saisie, asperges vertes & œuf au jus d'herbes et crustacés..* 25,00

### Poissons.

- \***Légine des Kerguelen Terre Austral aux notes fumées, au bois de cerisier, émulsion au curcuma. Certainement le poisson le plus pur de nos océans, risotto de lentilles pays & « crumble de bonbon piments ».** 33,00
- \***Thon de nos Côtes, Pêche d'Eric,**  
*Pavé de thon rouge mi-cuit accompagné d'une sauce vierge Et petits légumes.* 31,00
- \***Poulpe dit Zourites cuite en court bouillon,**  
*Préparée comme une bourride Sétoise, (Aioli crème & Curcuma)* 29,00

### Végétal

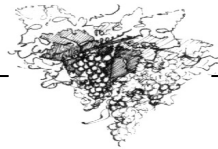
- \***Assiette végétale cru & cuit du Petit Marché.**  
*Selon l'arrivée du Petit Marché, légumes, risotto ou quinoa.* 19,00

## Volailles & viandes.

<b>Le carré d'agneau rôti</b> (orig. new Zélande), <i>Roti au thym, laque de Galabé, Jus demi glace au thym, Risotto d'épeautre bio aux petits légumes.</i>	34,00
<b>*La caille de Mr Roch aux avirons en deux apprêts.</b> <i>Cuisse confite &amp; coffre rôti au Tangor façon gastrique, Haricots Manges-touts &amp; fèves.</i>	29,00
<b>Filet de Bœuf sauce cèpes,</b> <i>Bœuf, (Orig. France) jus réduit &amp; champignons, pommes de terre en deux façons.</i>	33,00
<b>La Cote de bœuf Angus (Org I G P Ecosse), Environ 1kg 200 (Pour deux personnes)</b> <i>La cote juste grillée accompagnée sauce aux morilles, Pomme au four, pommes paille, légumes</i>	2 Personnes 97,00

## Fromage & Desserts:

<b>Le fromage du moment &amp; verdure</b>	15,00
(Nos desserts étant préparés au moment, ils sont à choisir à la commande).	
<b>*Les Soufflés: au choix,</b> <i>Vieux rhum Ou Combava Ou Vanille Bourbon Ou Grand Marnier.</i>	14,00
<b>*Pavlova Exotique,</b> <i>sorbet mangues José ,coco &amp; brunoise de fruits frais Pays.</i>	12,00
<b>*Sorbets exclusivement à la pulpe de fruits sans aditifs &amp; glaces fait maison,</b> <i>(mangues, fraise, passion, , vanille Bourbon, cacahuète).</i>	10,00
<b>Moelleux cœur coulant au chocolat noir Valrhona Guanaja (orig,Mexique)</b> <i>* &amp; glace vanille Bourbon.</i>	12,00
<b>*La cacahuète ou l'histoire d'un trompe l'œil,</b> <i>Praliné, crumble cacao , Dakatine, crème vanille Bourbon &amp; glace cacahuètes.</i>	14,00



## Notre formule de vins au verre en accord avec vos plats

### Vins Blancs:

Afrique du Sud 2022	<i>Le bonheur région de Stellenbosch</i>	12Cl	13,00 €
Bourgogne 2020	<i>Petit Chablis</i>	12Cl	16,00 €
Gascogne 2022	<i>Première Grives</i>	Vin Moelleux 12Cl	14,00 €
Alsace 2019	<i>Muscat</i>	Rolly Gassman 12 Cl	16,00 €
Rhône 2019	<i>Viognier</i>	Jaboulet 12Cl	13,00 €

### Vins rosés:

Rhône Costière de Nîmes 2022	<i>Saveur du Temps</i>	12Cl	12,00 €
------------------------------	------------------------	------	---------

### Vin rouges:

Rhône 2022	<i>Cotes Du Ventoux</i>	<i>Les Traverses</i>	12Cl	13,00 €
Loire 2022	<i>Gamay</i>	<i>Domaine Octavie</i>	12 Cl	13,00 €
Bordeaux 2015	<i>Graves</i>	<i>Chat la Tuilerie</i>	12 Cl	14,00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

*Toutes Taxes & sévices inclus*  
*Modes de Paiements acceptés: Carte Bleu - American Express - Chèques - Espèces*