



LES MENUS CARTE DU SOIR

*Locavore à 80%

(3 TEMPS)	ENTREE - PLAT Ou PLAT - DESSERT	56€
(4 TEMPS)	ENTREE - PLAT - DESSERT	65€
(6 TEMPS)	MENU DECOUVERTE DES PLATS SIGNATURE <i>(menu découverte servi à l'ensemble des convives de la table)</i>	89€

Toutes taxes & service inclus.

Entrées.

*Palmiste Péjibaye & truffe,
lamelles de cœur de palmier associé à la truffe.

*Gravlax de grosse truite fraîche de Langevin.
*Aneth, Pannis, crème de Piquillos
& citron bio confit, jeunes légumes.*

*Thon Germon au couteau,
véritable tartare avec ses câpres & cornichons.

Jambon Pata Negra de Belota, (Supplément 5€)
*Le meilleurs jambons du monde.
Cochon noir, nourri aux glands, tranché main
servi avec « pain - tomate ».*

Filets de rougets simplement saisis,
Huile d'olive Bio & fleur de sel, Crémeux de cresson.

Brouillade de truffes & mouillettes
*Œufs frais justes fouettés, la truffe, le tout délicatement cuit
pour l'onctuosité.*

Foie Gras frais de canard Mulard.
*Terrine de Foie gras frais & * chutney ananas Victoria.*

Plats de légumes & Poissons.

*Capucin rouge mis en filet,
*Pêche locale de St Leu, simplement garni de petits légumes,
trait d'huile d'olive bio & fleur de sel.*

*Légine des Kerguelen Terre Austral aux notes fumées
*au bois de cerisier, Emulsion au curcuma . Certainement le poisson
le plus pur de nos océans, risotto de lentilles pays &
« crumble de bonbon piments ».*

*Nage à la bisque de langouste
*composée de gros camarons, Légine, thon rouge, Capitaine,
crustacés & poissons sont justes pochés à la bisque
façon bouillabaisse.*

*Pièce de Thon rouge pêche locale
*cuisson mi cuit à cœur,
vierge de tomates & risotto au boucané de volailles pays.*

*Assiette végétale cru & cuit
Selon l'arrivage du Petit Marché, risotto quinoa...



Plats de volailles & viande.

* **Caille de Mr Roche aux Avirons, désossée, farcie & rôti,**
la caille est farcie de ses abats et champignons.

Magret de canard simplement rôti,
gastrique à l'oranges & carottes confites.

Filet de Bœuf sauce champignons mode Côté Seine,
Bœuf, (Orig. France) jus réduit & champignons,
pommes de terre en deux façons.

Gigot d'agneau de 7 heure cuisson basse température,
Jus d'agneau réduit petit ail de Cilaos confit pomme Darphin.

Desserts:

(Nos desserts étant préparés au moment, ils sont à choisir à la commande).

* **Les Soufflés: au choix,**
Vieux rhum Ou Combava Ou Grand Marnier.

* **Pavlova Exotique,**
sorbet mangues José coco & brunoise de fruits frais Pays.

* **Sorbets & glaces fait maison,**
(mangues, bergamote, vanille Bourbon , cacahuète).

Moelleux cœur coulant au chocolat noir Valrhona Guanaja
**(origine Mexique), & glace vanille Bourbon.*

* **Comme une tarte citron !**
Jeux de textures,
crème citron, nid d'abeilles, miel & sorbet fleurs de bergamotes.

* **La cacahuète ou l'histoire d'un trompe l'œil,**
Praliné, crumble cacao , Dakatine, crème vanille Bourbon
& glace cacahuètes.



Notre formule de vins au verre en accord avec vos plats

Vins Blancs

Languedoc Roussillon	Domaine de Fontareche	Chardonnay	12Cl	13,00
Val de Loire	Touraine	Sauvignon	12Cl	13,00
Petit Chablis	Brocard		12Cl	14,00
Alsace	Rolly Gassman	Muscat	12 Cl	16,00

Vins rosé

Provence	Coteaux Varois en Provence	St Julien	12Cl	13,00
----------	----------------------------	-----------	------	-------

Vin rouge

Vallée du Rhône	Cotes du Rhône	R. Sabon	12Cl	14,00
Bordeaux	Haut Médoc	L'instant du Tour Sieujan	12 Cl	14,00
Val de Loire	Gamay de Touraine	Macey	12 Cl	13,00

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