



LA CARTE

*Locavore à 80%

Menu enfant, composé d'une entrée et plat ou plat et dessert selon les goûts des Marmailles 30 €

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
- * **Pièce de filet de Bourgeois rôtie,**
Ce poisson très fin de l'océan indien est juste saisi puis passer au four, Servi avec un beurre blanc au Noilly Prat & légumes du Petit Marché 31,00
- * **Poulpe dit Zourites cuite en court bouillon,**
Préparée comme une bourride Sétoise, (Aioli crémée & Curcuma) 29,00

Végétal

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



Toutes taxes & service inclus.

Volailles & viandes.

Le carré d'agneau rôti (orig. new Zélande),
Roti au thym, laque de Galabé, Jus demi glace au thym,
Risotto d'épeautre bio aux petits légumes. 34,00

***La caille de Mr Roch aux avirons en deux apprêts,**
Cuisse confite & coffre rôti au Tangor façon gastrique,
Haricots Manges-touts & fèves. 29,00

Filet de Bœuf sauce cèpes,
Bœuf, (Orig. France) jus réduit & champignons,
pommes de terre en deux façons. 33,00

La Cote de bœuf Angus (Org I G P Ecosse), Environ 1kg 200 (Pour deux personnes)
La cote juste grillée accompagnée sauce aux morilles,
Pomme au four, pommes paille, légumes 2 Personnes 97,00

Fromage & Desserts:

Le fromage du moment & verdure 15,00

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

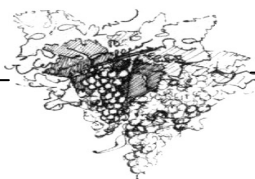
***Les Soufflés: au choix,**
Vieux rhum Ou Combava Ou Vanille Bourbon Ou Grand Marnier. 14,00

***Pavlova Exotique,**
sorbet mangues José ,coco & brunoise de fruits frais Pays. 12,00

***Sorbets exclusivement à la pulpe de fruits sans aditifs & glaces fait maison,**
(mangues, fraise, passion, , vanille Bourbon, cacahuète). 10,00

Moelleux cœur coulant au chocolat noir Valrhona Guanaja (orig,Mexique)
*** & glace vanille Bourbon.** 12,00

***La cacahuète ou l'histoire d'un trompe l'œil,**
Praliné, crumble cacao , Dakatine, crème vanille Bourbon & glace cacahuètes. 14,00



Notre formule de vins au verre en accord avec vos plats

Vins Blancs:

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

Vins rosés:

Rhône Costière de Nîmes	2022	Saveur du Temps	12Cl	12,00 €
-------------------------	------	-----------------	------	---------

Vin rouges:

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

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

Modes de Paiements acceptés: Carte Bleu - American Express - Chèques - Espèces