



MENU A LA CARTE

Entrée + Plat + Dessert 34 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 26 €

- ENTREE -

6 Huîtres d'Aix, pain de seigle,
beurre salé
(ou 9 huîtres, supp +4 €)

Artichauts en barigoule au
chorizo et champignons boullons

Carpaccio de saumon à l'aneth
et citron vert, citron caviar et
pickles

Mijotée de lentilles beluga, oeuf
moult et espuma de lard fumé

Tartare de Haddock et
concombre tomates, chèvre frais
et basilic

Entrée du jour

- PLAT -

Pièce du boucher persillade,
gratin Dauphinois et tomate
rôtie

Ballotine de volaille jaune farcie
à la tomate et estragon, crème
d'Espelette, écrasé de pommes de
terre à l'huile d'olive

Médailillon de lotte rôti au lard,
sirop de vin rouge et duo de
mousseline

Saumon ou cabillaud planché au
beurre blanc, écrasé de pomme
de terre à l'huile d'olive

Plat du jour

- DESSERT -

Sélection de 3 fromages AOP de
région

Faisselle (miel, sel ou coulis de
fruits)

Parlora aux agrumes

Fondant froid au chocolat, crème
noisette

Poire au sirop, mousse au chocolat
blanc et nougatine

Dessert du jour