

Menu Gourmet



Œuf de plein air cuit en basse température, velouté de poivron rouge et chorizo,
Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive

Free-range soft boiled egg 63°C, mashed potatoes with olive oil, red pepper sauce and chorizo

ou / or

Queues de langoustines juste saisies, crème du crustacé,
Courgettes sautées à l'estragon et calamarata

Seared langoustine tails, shellfish cream, sautéed zucchini with tarragon and calammarata pasta

————— La seconde entrée / Second starter —————

Risotto crémeux aux artichauts et à la sarriette, coulis de roquette, jus de viande

Creamy artichoke risotto with savory, arugula coulis, delicate gravy sauce

————— Le plat principal / Main course —————

Dos de bar grillé, sauce vierge aux agrumes, pignons de pin et coriandre,
Quinoa au citron confit

Grilled sea bass fillet, citrus sauce vierge with pine nuts and coriander, quinoa with preserved lemon

ou / or

Selle d'agneau de deux façons : le filet rôti en croûte à la pistache,
Les panoufles en croustillant aux épices douces, caviar d'aubergine aux fruits secs

Saddle of lamb: roasted loin in a pistachio crust, crispy lamb flank, eggplant caviar with dried fruits



Sélection de fromages frais et affinés

&

Un dessert à la carte (à choisir en début de repas)

A dessert "à la Carte" (to choose at the beginning of the meal)



Ce menu est servi pour l'ensemble de la table – We recommend this menu for the whole table

Menu sans la seconde entrée : 88 €

2 plats (2 **courses**) + fromages + 1 dessert

Menu avec la seconde entrée : 98€

3 plats (3 **courses**) + fromages + 1 dessert

Menu « Dégustation » : 128 €

4 plats (4 **courses**) + fromages + 1 dessert

Notre accord « mets & vins » :

Our wine pairing

3 verres de vin : 36 €

4 verres de vin : 44 €

5 verres de vin : 52 €