

MENU DU MARCHÉ

Entrée/Plat – Plat/Dessert : 26€

Entrée/Plat/Dessert : 29€

(UNIQUEMENT LE DEJEUNER du Mardi au Vendredi et hors jour férié)

Tartare de Tomates, Marmelade de Tomate vanillé.

Emulsion Bloody Marry

—

Ceviché de Thon. Carpaccio de Melon. Jeunes Pousses.
Réduction de balsamique.

—

Riz au lait crémeux, et abricot brûlé et fumé au
romarin

Chers Clients, tous nos plats sont « faits maison » et réalisés sur place à base
de produits frais.

Nous nous tenons à votre disposition pour tous renseignements concernant d'éventuels
aliments se trouvant dans nos plats ayant un pouvoir allergène.

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 16€

MENU GOURMAND

Entrée/Plat/Dessert : 42€

Risotto crémeux au parmesan et la truffe d'été. (Supplément 5€)

La Carotte : Confite entière, Sorbet carotte, voile au citron vert,
mousseline, chapelure fine.

Carpaccio de Bœuf Wagyu. Eau de tomate green Zebra et Emulsion
de polenta au parmesan

Cannelloni hibiscus et chair de crabe et mangue. Crème glacée ail
noir. Crémeux coriandre fraîche.

—

La volaille fermière, Ravioles Champignons et escargot en
persillade. Caviar d'aubergine et Courgette

Côte de Cochon (Maison Montalet). Légumes confit en
croute feuilleté. Jus corsé à la sarriette.
Servi pour 2 personnes.

Thon Blanc de Ligne de Méditerranée et fleur de courgettes. Maïs en
deux textures et fin ragout de fèves. Sauce passion, safran et œuf de
truite

—

Sélection de Trois fromages affinés du charriot (+9€)

—

Le 1000 Feuilles, Arlette et crème légère à la vanille de Tahiti,
caramel au beurre salé

La Sphère chocolat Blanc, pêche verveine, cookie et glace
macadamia.

Billes de Melon confit au muscat et gingembre. Salade de Fenouil et pistou d'asgastache. Sorbet Melon.

Nos Glaces et Sorbets maison : Bergamote, Poire, Melon, Fraise, Mûre, coco, vanille/Macadamia.



MENU DEGUSTATION (60€)

Cannelloni hibiscus et chair de crabe et mangue.
Crème glacée ail noir. Crémeux coriandre fraîche.

—

Risotto crémeux au parmesan et la truffe d'été

—

Côte de Cochon (Maison Montalet). Légumes confit en
croute feuilleté. Jus corsé à la sarriette.

—

Sélection de trois fromages affinés du charriot (+9€)

—

Prédessert : Le 1000 Feuilles

Arlettes et Crème légère à la vanille de Tahiti, caramel au
beurre salé

—

La Sphère chocolat Blanc, pêche verveine, cookie et
glace macadamia

le patisson

RESTAURANT

*Pour accompagner ce menu dégustation, le chef vous propose un
accord mets et vins (40€)*

