

MENU DU MARCHE

Entrée/Plat – Plat/Dessert : 27€

Entrée/Plat/Dessert : 30€

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

—
Echine de cochon ibérique,
—

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 : Plat seul 15€, Entrée/Plat ou Plat/Dessert 20€

MENU GOURMAND

Entrée/Plat/Dessert : 44€

L'œuf Mollet frit Petits pois en textures, citron confit,
Emulsion Grana padano

Le Pâté Croûte Volaille, canard, cochon, et Foie gras.

L'asperge Violettes rôties. Chantilly noisette au siphon. Livèche

—
Le Veau en deux façons. Radis Blanc et Fleur de courgette
farci Gambas et couteaux. Gel de citron et citron caviar.
Écume de têtes de gambas

L'Asperges Vertes en deux services :
L'asperge Verte bardé de collonata, carottes et betterave
Emincé d'Onglet de Bœuf Black angus, crémeux d'asperges à la
mélisse

Poisson sauvage selon arrivage. Ravioles de légumes. Bouillon
d'arrêtes à l'agastache.

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

—
Tuile Cacao. Namelaka chocolat 75%. Sorbet cacao et piment
d'espelette.

Trio de tartelettes Fraise/Basilic, Fraise/chocolat, Infiniment fraise.

Confiture de Champignons, pralin aux pignons de pin, sponge
cake pistache et émulsion au foin

Glaces et sorbets : Fraise, Mangue, Melon, Pêche, Ananas,
Chocolat, Orange sanguine, grenade/hibiscus

3 verres* : 25€

5 verres* : 40€

*La contenance de chaque verre servi sera entre 8 et 10cl

MENU DEGUSTATION (64€)



L'œuf Mollet frit Petits pois en textures, citron confit,
Emulsion Grana padano.

—

L'asperge Violettes rôties. Chantilly noisette au siphon.
Livèche

—

L'Asperges Vertes en deux services :
L'asperge Verte bardé de collonata, carottes et
betterave
Emincé d'Onglet de Bœuf Black angus, crémeux
d'asperges à la mélisse

—

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

—

Prédessert :

Confiture de Champignons, pralin aux pignons de pin,
sponge cake pistache et émulsion au foin

—

Tuile Cacao. Namelaka chocolat 75%. Sorbet cacao et
piment d'espelette.

*Afin d'accompagner votre menu,
Nous pouvons vous proposer un accord mets et vins :*

le patisson
RESTAURANT