



Saint Valentin 2018



Lieu jaune : en accras relevé à l'ananas.
Coulis de piquillos

Gambas : consommé de tête "coco-curry".
Légumes croquants du moment

Veau : fumé.
Ecrasée de pomme de terre au comté,
vinaigrette shitakée

Banane et Avocat :
en tube croustillant de noix de coco.
Perle du Japon. Un peu de gingembre

50€ / pers
hors boissons

Pour Réserver
04 91 52 52 50



LES MENUS

« L'EXPRESS »

(Servi uniquement le midi, du mardi au vendredi hors jours fériés)
Menu élaboré chaque jour à base de produits frais du marché

Entrée/plat/dessert **27 €**

Entrée/plat ou Plat/dessert **22 €**

« LE SAVEUR »

43 €

Menu se composant d'une entrée, d'un poisson ou d'une viande, d'un dessert à choisir sur la carte

« LE PLAISIR »

53 €

Menu se composant d'une entrée, d'un poisson, d'une viande, d'un dessert à choisir sur la carte

« LE DECOUVERTE »

70 €

Menu permettant de découvrir une palette de saveur en 6 services
(Ce menu sera servi pour l'ensemble des convives de la table)

« L'ENFANTILLAGE (jusqu'à 10 ans) »

14 €

Menu se composant d'une entrée, d'un plat, et d'un dessert

LES INTEMPORELS*

Les poissons de roches : en soupe, croûtons aillés et rouille	20,00 €
Blanc de Poulet : en salade façon Thaï	18,00 €
« Poutargue – pomelos » : en risotto	21,00 €
Thon : en tartare à la provençale et salade mélangée	24,00 €
Maigre : le pavé, grillé, potatoes et ketchup maison	25,00 €
Bœuf : le filet, grillé, potatoes et ketchup maison	28,00 €
Le café gourmand	13,00 €

• Servi uniquement le midi// served only for lunch

Retrouvez notre menu express tous les jours sur notre



Tous nos tarifs sont T.V.A. incluse, service compris

LA CARTE

LES ENTREES :

Potimarron : en gnocchi, châtaigne, tartine à la fourme d'Ambert, consommé de pain torréfié	14,50 €
Maquereau de Méditerranée : cru, mariné minute. Coulis de roquette, glace wasabi	13,50 €
Mulet : façon gravelax, navet boule d'or en trois textures, vinaigrette kumquat aux algues	15,50 €
Foie de volaille : en royale, coques et mangue sur un toast à l'encre de seiche	15,00 €

LES PLATS :

Poissons :

Saint Jacques : snackées, confit d'oignons des Cévennes, velouté de pomme de terre vanillé	30,00 €
Cabillaud Skreï : cuisson basse température, panais en papillote, jus hibiscus – café - olive	29,00 €

Viandes :

Cochon : poitrine confite, caramel de tomate au poivre Sichuan. Liliacées comme à Hong Kong	25,00 €
Sanglier : le filet mignon rôti, macaron « noix – genièvre – topinambour à l'Ossau-Iraty »	30,00 €

<u>L'ASSORTIMENT DE FROMAGES :</u>	10.00 €
---	---------

LES DESSERTS :

Chocolat 72 % : en soufflé glacé aux cacahuètes caramélisées...	10.00 €
Cédrat et citrons : une autre vision du mojito !	10.00 €
Clémentine : en trois textures comme une charlotte relevée à l'estragon	10.00 €
Banane et avocat : en tube croustillant de noix de coco.	
Perle du Japon. Un peu de gingembre	10.00 €

Retrouvez notre menu express tous les jours sur notre



Tous nos tarifs sont T.V.A. incluse, service compris