



# 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 **28 €**

Entrée/plat ou Plat/dessert **23 €**

## « LE SAVEUR »

**45 €**

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

## « LE PLAISIR »

**55 €**

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\*

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

• 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 :

<b>Oignon doux des Cévennes</b> : en deux textures, croûte de quinoa au pélaridon	14,00 €
<b>Maquereau de Méditerranée</b> : cru, mariné minute. Coulis de roquette, glace wasabi	13,50 €
<b>Truffe noire « melanosporum »</b> : comme un « poireau vinaigrette » relevé à l'anguille fumée	18,00 €
<b>Foie de volaille</b> : compoté, shiitake, sponge-cake au whisky, retour de forêt	15,00 €

## LES PLATS :

### Poissons :

<b>Encornet</b> : croustillant, brocoli, olive taggiasca, citron confit et gouda vieux	29,00 €
<b>Saint Jacques</b> : snackées, mousseline de butternut, mâche, grenade - noisette - coppa	33,00 €

### Viandes :

<b>Cochon « Domaine Abotia »</b> : poitrine confite, caramel de tomate au poivre Sichuan. Liliacées comme à Hong Kong	28,00 €
<b>Pintade de Bresse</b> : la cuisse rôtie, macarons « noix – clémentine Corse », touche de betterave	32,00 €

## L'ASSORTIMENT DE FROMAGES :

11,00 €

## LES DESSERTS :

<b>Chocolat 72 %</b> : en soufflé glacé aux cacahuètes caramélisées...	11,00 €
<b>Kiwi</b> : accompagné de babas au rhum, espuma chocolat blanc au parfum de cannelle	11,00 €
<b>Citron</b> : givré à l'anis vert, tuile dentelle et meringue	11,00 €
<b>Banane et avocat</b> : en tube croustillant de noix de coco. Perle du Japon. Un peu de gingembre	11,00 €

Retrouvez notre menu express tous les jours sur notre



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