



MENU DÉGUSTATION

Tasting 4 plats - 68 Accord mets et vins - 35

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau, sauce putanesca - 8

Panisse - 6

Poulpe snacké, sauce romesco – 12

Croquettes de canard- 6

ENTRÉES

Le Tartare - 18

Boeuf, avocat, chou rave, paprika fumé, poutargue

Le Thon Rouge- 20

Ceviche, crème agrumes/basilic, betteraves, kasha

Les Asperges- 22

Domaine de Roques-Hautes, escargots, ail des ours, parmesan

PÂTES

Les Gnocchis - 23

Encornets, jus de bouillabaisse, aïoli

Le Homard - 26

Ravioles à l'encre de seiche, lait de homard, fèves

PLATS

Le Rouget- 34

Sauté de fenouil, artichauts, condiment méditerranéen

Le Turbot- 34

Légumes de printemps, nage au gingembre

La Canette - 34

Petits pois, oignons nouveaux, jus à la mûre

COCOTTE

à partager pour 2 personnes

Le Cochon de lait - 39/pers

Pommes de terre grenailles, légumes de printemps,
condiment romarin/ anchois/vinaigre



Fromages - 12

Sélection affinée par Martine Dubois

DESSERTS

La Rhubarbe - 11

Cheese cake, mousse rhubarbe, sorbet lavande

La Fraise- 13

Crème pâtissière au brocciu et thym, sorbet fraise, craquantin

Le Chocolat - 11

Crème au chocolat Caraïbes, crumble cacao, crème glacée tonka

FREDERIC DUCA

