



MENU DÉGUSTATION

Tasting 5 plats - 75 Accord mets et vins - 40

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau, sauce putanesca - 10

Panisse - 7

Terrine de cochon, pistache - 12

ENTRÉES

Encornet - 17

Sauté à l'ail et au persil, topinambour/agrume

Saint-Jacques - 21

Cuit vapeur, panais, poire, noix

Veau - 18

Tartare, bergamote, brocciu, poutargue, sabayon estragon

Céleri-rave - 25

Cuit en croûte de sel, crème mascarpone au parmesan, truffe noire

PÂTES

Linguines - 30

A l'encre de seiche, oursin, jus de carotte aux épices

Ravioles - 30

Au vert, poêlée de seiche, sauce parmesan

PLATS

Sole - 38

Viennoise au pignon de pin, asperge blanche, pleurotte, jus de daube

Langoustine - 45

Persil racine, cresson, poireau, limequat, riz noir

Boeuf Black Angus - 32

Pomme ratte, asperge verte, condiment ail des ours/ anchois

Ris de veau - 42

Gnocchi de pomme de terre, aioli d'ail noir, rapé d'artichaut



Fromages - 14

Sélection affinée par Martine Dubois

Accord: Beaujolais blanc domaine des Marrans 2018 - 9

Chirouble domaine des grosses pierres 2018 - 9

DESSERTS

La Pomme - 12

Rôtie, dentelle amande, sorbet shiso

Accord: Moscato d'asti -14

Les Agrumes - 12

Pavlova, siphon yaourt grecque

Accord: Mont-louis "Negrétte" domaine des Rochers des violettes - 10

Le Chocolat - 13

Crème, ganache, sablé au chocolat Guanaja, praliné noisette, glace tonka

Accord: Porto Reserva Adriano - 10

FREDERIC DUCA

