

« Il faut donc avoir de l'âme pour avoir du goût »

Vauvenargues

Simplement

Côte de veau (origine France) :

Rôti, garniture « racine », jus de viande à l'ail et citron confit (2pers)

90,00€

Homard Bleu :

De notre vivier (600/700 gr environ) grillé au beurre de corail. Risotto iodé

90,00 €

Truffe noire (Tuber mélanosporum) :

Salade tiède de pommes rattes, truffe noire et parmesan

(10 gr)

65,00€

Foie gras :

Stick en croustilles, endive croquante, gingembre - wasabi

45,00 €

Homard bleu :

Crème de nori, fine gelée de bonite séchée, médaillon de homard bleu poché.

Émulsion citronnelle, petits légumes

52,00 €

Anguille :

Tronçons rôtis, garniture grand-mère, vin rouge (origine Gamay)

42,00 €

Skrey :

Pavé Rôti, Rutabaga et grenade

Tartare de Dulce

50,00 €

Saint Jacques :

Noix en chapelure d'écorces de clémentine

Vinaigrette de jus réduit « amer » et scorsonères

54,00 €

Saint Pierre :

Levé en filet, feuille de nori sur une face,

Jus thaï et légumes croquants de M. Cramaix

58,00 €

Ris De Veau (origine France) :

Poêlés, Caramélisés, Chutney sur une base de Diable,
Mousseline de Patate Douce Vanillée

62,00€

Paleron de boeuf (origine France) :

Cuisson « 24h », comme un bourguignon en patchwork

49,00 €

Agneau de l'Aveyron :

Carré en cocotte, fumé aux herbes aromatiques,
Légumes du moment façon escalivade, sauce barbecue

58,00 €

Sélection de fromages affinés

- de chez Monsieur Pierre Rollet à Libourne

20,00 €

Accompagnée d'un verre d'un vin : Taylor's Vintage 2005, Quinta de Vargellas (12cl)

31,00 €

« Faim » de repas sucré

Chocolat :

Crèmeux chocolat noir, tuile cacaotée, citron vert. Sorbet thym-citron

20,00 €

Orange :

Pain d'épices, mousse de miel d'acacia, marmelade d'orange amère

20,00 €

Poire :

Comme une tarte Bourdaloue

20,00 €