

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

Vauvenargues

Simplement

Cèpes (origine France) :

Poêlés aux échalotes et persil plat (200 gr)

28,00 €

Homard Bleu :

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

90,00 €

Paris Brest :

Crème vanillée, fruits du moment frais et glacés

18,00 €

Foie gras :

En raviole et bouillon thaï, légumes croquants

45,00 €

Huîtres de Monsieur Gillardeau :

Et melon « bille de miel » façon tartare,
Fine gelée de concombre poivrée

40,00 €

Anguille :

En tronçon, réduction de vin rouge, comme une matelote

38,00 €

Rouget :

Coco de Monsieur Cramex et salicornes : vinaigrette façon escabèche.

45,00 €

Maigre :

Mousseline d'aubergine fumée, avocats et champignons Japonais ;
copeaux de mimolette. Jus de crevette aux sésames

48,00 €

Turbot :

Pavé en chapelure de tomate et caramel. Polenta aux olives, radis frais
Quelques croûtons aillés

52,00 €

Canard croisé de Madame Burgaud (pour deux personnes) :

Crapaudine laquée aux épices douces, cuisse rôtie et riz « noir ».

96,00 €

Côte de porc Ibaïona (1kg) :

Semi confite (rosée) aux aromates : sauge, laurier, ail, thym...

Pommes variées, épinard frais

80,00 €

Agneau de l'Aveyron :

Canon taillé en tronçon, condiments à l'italienne,

sucs de cuisson miel-citron-romarin

52,00 €

Sélection de fromages affinés

- de chez Monsieur Pierre Rollet à Libourne

18,00 €

Accompagnée d'un verre d'un vin : Porto late bottle vintage 2003, Croft (12cl)

28,00 €

« Faim » de repas sucré

Par notre Chef Pâtissier Sébastien Bertin,
Champion de France de desserts 2009

Chocolat noir Guanaja :

Sphère chocolat, marmelade de banane et sorbet banane passion

18,00 €

Framboises :

Par transparence, crémeux citron, sorbet estragon

18,00 €

Brugnon jaune :

Cuit au sirop anisé,
blanc manger à l'amande amère et sorbet pêche blanche

18,00 €