



## LA CARTE

**Formule carte à 30€ :**  
*Entrée, plat, dessert (au choix)*

**Formule carte à 25€ :**  
*Entrée et plat ou Plat et dessert (au choix)*

### Les entrées

- Marbré de foie gras aux figues, chutney de fruits de saison, salade d'épinards et champignons à l'huile de noisette et brioche, confectionnée par nos soins, toastée
- Tatin d'une tomate mozzarella, sorbet huile d'olive et salade de légumes craquants aux olives de Leccine
- Œuf mollet croustillant, fricassée de soupions aux poivrons grillés et coppa, foccacia de pain noir à la brousse et citron confit, pickles d'œufs de poissons
- Hamburger de bouillabaisse, ses frites en panisse, soupe de poissons en verrine

### Les plats

- Demi magret au mendiant de foie gras, polenta snackée, artichaut en fine purée, pêche de vigne et oignons grelots au vin rouge
- Pêche du jour en pavé à la mousseline safranée de mon ami Laurent et zestes d'agrumes, lasagne végétale aux légumes d'été, beignet de fleur de courgette au cœur coulant, coulis de tomate à la marjolaine
- Pièce de bœuf race Aubrac, fumée aux herbes de Provence, charlotte d'aubergines parmesanes et son cromesquis, jus de viande corsé

### Les desserts

- Moelleux tiède chocolat au cœur coulant, chantilly gianduia et crème glacée à la vanille
- Carpaccio de pastèque au vinaigre de fruits rouges, compotée de framboises au pistou sucré, biscuit huile d'olive basilic, ganache montée yuzu
- Vacherin abricot pistache et émulsion chocolat au lait noisette

*Tous nos chocolats proviennent de la maison Valrhona.*