

LES HORS-D'OEUVRE

Homard entier en salade, préparé à table 98 €

*Araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil ~~55~~ 48,50 €**

Haricots verts assaisonnés d'un gaspacho clair, un trait de radis noir 47 €

Soupe glacée de romaine, burrata allégée, tartare de tomates et coppa au basilic 47 €

Foie gras de canard, riz soufflé croustillant au jambon de Parme, fine gelée au melon 47 €

Saumon sauvage mi-cuit, émincé de fenouil et concombre en vinaigrette citronnée, sauce coraillée 50 €

Foie gras de canard grillé, posé sur une "cracotte", figues et amandes fraîches au Banyuls 50 €

Fine tarte feuilletée aux tomates anciennes, servie tiède 55 €

Girolles à peine cuites sur une royale au thym citron 50 €

Langoustines croustillantes au basilic 80 €

LES POISSONS

selon marché

Rouget lentement rissolé, ravioli aux saveurs méridionales, rouille 67 €

Lieu jaune cuit à la vapeur et relevé au chorizo, "paimpol" tomates 67 €

Homard blondi aux épices tandoori, copeaux d'avocats à l'huile d'amande 98 €

Supions saisis à la plancha, sauce à l'encre et croustilles de fleurs de courgettes, risotto 67 €

Tronçon de turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans une fleurette iodée 92 €

LES VIANDES

*Pièce de bœuf rôtie servie en aiguillettes, pommes soufflées "Laurent,, jus aux herbes ~~88~~ 77,50 €**

Pigeon cuit en cocotte, fèves à la sarriette, houmous et tétragone tiédie en vinaigrette 67 €

Noix de ris de veau rissolée au sautoir, girolles poêlées et "grenobloise" 90 €

Friands de pied de porc croustillants, purée de pommes de terre 67 €

Selle et carré d'agneau de Lozère rôtis en persillade, fleurs de courgettes farcies d'une mousseline aux girolles, une pointe d'oseille 88 €

"Vitello tonnato", romaine à l'huile vierge 67 €

MENU DE SAISON à ~~160~~ 141 €*

(pour tous les convives de la table)

*Foie gras de canard,
riz soufflé croustillant au jambon de Parme, fine gelée au melon*

**

Girolles à peine cuites sur une royale au thym citron

**

Filet de rouget saisi, ravioli aux saveurs méridionales, rouille

**

*Pigeon cuit en cocotte, fèves à la sarriette,
houmous et tétragone tiédie en vinaigrette*

**

Voiture de fromages

**

Soufflé chaud "caipirinha"

LA VOITURE DE FROMAGES 24 €

LES DESSERTS

Glace vanille minute 26 €

Cristalline de basilic et fraises des bois 29 €

Alliance du chocolat noir, du fruit de la passion et de la coriandre fraîche 29 €

Abricots et perles du Japon à la fève de tonka, crème glacée calisson 29 €

Pêche Melba acidulée à la fleur d'hibiscus 29 €

Soufflé chaud "caipirinha" 29 €

*Glaces et sorbets du jour ~~22~~ 19,50 €**

Café, mignardises et chocolats 8 €

TVA 5,5 % et 19,6% sur les boissons alcoolisées, service 15 % sur les prix H.T. compris

*** Prix tenant compte de la baisse de la T.V.A.**