

Tant que l'on est sensible au bon et au beau,  
On peut toujours créer....

## Entrées

<b>La tomate plein champ dans tous ses états</b>	<b>32€</b>
En velouté, gaspacho et texture crémeux à la mozzarella Di Bufala Caviar d'Aquitaine	
<b>Filet de maquereau de ligne</b>	<b>28€</b>
Juste tiède, concombre dans tous ses états, spoom au yaourt Grec	
<b>Gambas AOC de Madagascar</b>	<b>30€</b>
Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion Avocat tiède, salade roquette	
<b>Le tourteau</b>	<b>26€</b>
« En effiloché, miroir de grany smith, hibiscus » Croustillant de quinoa et sorbet pomme céleri	
<b>Foie gras de canard Vendéen</b>	<b>30€</b>
Gelée et chutney abricot crémeux, croustillant amande Pain de campagne grillé	

## Poissons

<b>La paella revisitée</b>	<b>35€</b>
Lieu jaune de ligne, chipiron farci aux herbes Chorizo et émulsion safranée	
<b>Grosses langoustines de casier croustillantes au riz soufflé</b>	<b>45€</b>
Wok de légumes au jus de grenade Emulsion au curry vert et huile de pistache	
<b>Tronçon de turbot Breton grillé</b>	<b>38€</b>
Raviole de légumes à la livèche Jus de coquillage à la chlorophylle d'herbes du jardin	
<b>Saint-Pierre du Loctudy snacké</b>	<b>38€</b>
Linguines aux girolles fraîches Mijotée de coco de Paimpol, sauce Genevoise	

## Viandes

<b>Faux filet Charolais en croûte de moelle</b>	<b>32€</b>
Girolles fraîches, texture de betterave de couleurs, jus tranché Pommes soufflées	
<b>L'agneau</b>	<b>36€</b>
Le carré rôti, la panoufle en croûte de chorizo Tian de légumes du soleil sur un sablé à l'huile d'olive, jus à la sarriette	
<b>Pomme de ris de veau croustillante</b>	<b>36€</b>
Jeunes carottes, girolles fraîches Vrai jus tranché	

Plateau de fromages Affiné par Pierre STEINMETZ (Schirrhein) **14€**

## Desserts

<b>Le tout chocolat</b>	<b>14€</b>
Palet au grand cru Abinao, sorbet cacao et tuile au grué	
<b>Picon bière, marmelade d'oranges, glace et spoom à la Météor</b>	<b>10€</b>
<b>La figue noire de Solliès</b>	<b>14€</b>
Laquée au cassis, Kougelhof en pain perdu, glace mendiant	
<b>La framboise et l'estragon</b>	<b>14€</b>
Expression de deux saveurs, l'estragon du jardin et la framboise d'Alsace	
<b>Le citron de Menton</b>	<b>14€</b>
En crémeux, marmelade et sponge cake, sorbet Yuzu, coulis basilic	

## **A commander au début du repas**

<b>Sphère au chocolat Guanaja</b>	<b>16€</b>
Croustillant, crémeux chocolat menthe, sorbet framboise, espuma vanille Nappé de coulis chaud	

# Menu des Gourmets à 54€

## Mise en bouche

\*\*\*

### La tomate de plein champ dans tous ses états

En velouté, gaspacho et texture crémeux à la mozzarella Di Bufala

OU

### Le tourteau

« En effiloché, miroir de granny smith »

Croustillant de quinoa et sorbet pomme céleri

\*\*\*

### La paella revisitée

Lieu jaune de ligne, chipiron farci aux herbes

Chorizo et émulsion safranée

OU

### Faux filet Charolais en croûte de moelle

Girolles fraîches, texture de betterave de couleurs, jus tranché

Pommes soufflées

\*\*\*

### La figue noire de Solliès

Laquée au cassis, Kougelhof en pain perdu

Glace mendiant

OU

### Le tout chocolat

Palet au grand cru Abinao

Sorbet cacao et tuile au grué

\*\*\*

Nous vous proposons le plateau de fromages avec tous nos menus : supplément 10€

## Menu Estival à 77€

Mise en bouche

\*\*\*

**Foie gras de canard Vendéen**

Gelée et chutney abricot crémeux, croustillant amande

Pain de campagne grillé

\*\*\*

**Saint-Pierre du Loctudy snacké**

Linguines aux girolles fraîches

Mijotée de coco de Paimpol, sauce Genevoise

\*\*\*

**Agneau rôti, panoufle en croûte de chorizo**

Tian de légumes du soleil sur un sablé à l'huile d'olive

Jus à la sarriette

\*\*\*

**La framboise et l'estragon**

Expression de deux saveurs

L'estragon du jardin et la framboise d'Alsace

\*\*\*

## Menu découverte à 95€

**Ce menu vous est servi jusqu'à 13h30 au déjeuner et 20h30 au diner**

**Merci pour votre compréhension**

Laissez-vous surprendre au fil des 7 plats

Élaborés selon l'inspiration du chef

**Menu servi pour l'ensemble de la table**

**Tous nos prix s'entendent nets service compris**