

Menu Gourmand (29.50 €)

Trilogie de carpaccio, boeuf, veau et canard, jeune pousse de mesclum.

Magret fumé et copeaux de Parmegiane Reggiano

*Terrine de morue dessalée à l'aïoli, espadon assaisonné
d'un M élange de moutarde et de piments d'Espelette, pistou d'encornets.*

*L' incontournable millefeuille de foie gras poêlé et M i-cuit en Terrine,
croustillant de Ravioles et Chutney de Figues confites*

*M élange de Coquillages et Crevettes, Huîtres spéciales fines de Thau
en direct de nos Parcs, élevées et affinées par nos soins*

*Filet de Boeuf poêlé, petites Pommes de terre rissolées,
sauté des sous bois, réduction de fond de veau aux senteurs de truffes*

*Baudroie en Bourride façon Saint Clair
mirepoix de légumes croquants, Croûtons frits et Artichauts Poêlés*

*Le veau : le filet poêlé lentement dans un cuivre, le foie en persillade,
le ris à la crème de morille*

*Filet de daurade et Saint-Jacques piquée de Magret fumé,
infusion de basilic à la citronnelle, le tout servi en transparence*

*Panaché de Desserts et Pâtisseries en assiette Gourmande
quenelles de Sorbet et Glace Artisanale*

Prix nets