

Menu Tradition (39,50 €)

- *Foie gras de canard maison aux trois saveurs, au magret fumé,
aux crustacés, à l'orange confite*
 - *Toast d'huitres aux poireaux,*
- *Carpaccio d'espadon mariné minute, moules farcies aux légumes de Provence*
 - *Sésiers en aigre doux, carpaccio de boeuf,
petit toast de chèvre rôti au miel de romarin*
- *Mélange de Coquillages et Crevettes, Huitres Spéciales Fines de Thau
en Direct de nos parcs, élevées et affinées par nos soins*

- *Escalope de foie gras de canard poêlé, Pâte à raviole pochée
au bouillon de pigeon et jus mousseux aux girolles*
- *Crème de risotto aux crustacés, copeaux de parmesan Reggiano,
craquant de jambon Serrano*

 - *Feuilleté de gros Filet de sole, écume de mer
aux petits coquillages, légumes taillés cuits en vapeur*
 - *Boeuf et veau, l'un à l'émulsion de crème de Morille,
l'autre en sauce vigneronne aromatisé à la truffe*
- *Pigeon en duo : ailes et cuisses en Salmi, suprême cuit à l'unilatéral
(servi très rosé) sur un toast de maïs.*
- *Demi-Homard grillé en carcasse au Beurre Blanc Coraillé,
nage de Homard aux petits légumes Taillés*

*Le chef Pâtissier, vous propose une déclinaison
de Desserts chauds et Froids, de glaces et sorbets*