

## Saison à la Carte

### Pour Commencer,

- \* Fraîcheur de Daurade Rose Façon Bouillabaisse au Fenouil
- \* Foie Gras de Canard en Gelée de Raisin, Pickles de Girolles et Grenade
- \* Asperges Vertes au Jambon Ibérique, Flétan Fumé et Cardamome

### Pour Suivre,

- \* Lotte Rôtie aux Citrons Confits, Tatin d'Oignons Nouveaux
- \* Pièce de Bœuf Charolais, Pomme de Terre de l'Ile au Beurre de Foin
- \* Suprême de Bar aux Coquillages, Jus Basquaise et Légumes Fondants

### Pour Finir.

- \* Biscuit de Pêche au Lait de Coco, Sorbet Pesca Légèrement Meringué
- \* Coque de Chocolat/Passion, Croustillant Praliné au Cacao
- \* Acidulé de Framboise/Yuzu, Burrata au Pesto Menthe et Amande

## Entrée - Plat - Dessert

64€

## Fromages 9€

- \* Chèvre Frais au Raifort, Bouquet de Betteraves Rouges
- \* Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins
- \* Verdurette de Salade Potagère aux Baies de Canneberge

## " Les Vins du Moment "

### A la Bouteille

46€  
39€  
52€

**Bandol - Domaine de Terrebrune**  
**Coteau d'Aix en Provence - Domaine de Valdition**  
**Marsannay - Domaine Chanson**

### Au Verre

8€  
7€  
9€

## Clin d'Œil Provençal 35.00€

\* Piment de Poivrons Fumés, Ricotta d'Herbes et Jambon Cru

Ou

\* Croquettes de Moules au Cèleri, Fenouil Confit et Pomme Chips

---

\* Volaille Fermière au Gingembre, Figue Rôtie et Navet à l'Orange

Ou

\* Filet de Rascasse au Caviar d'Aubergine, Chou Vert Pointu

---

\* Chèvre Frais au Raifort, Bouquet de Betteraves Rouges

Ou

\* Verdurette de Salade Potagère aux Baies de Canneberge

---

\* Oreillons d'Abricot au Thym, Amande Givré et Croustillant Crumble

Ou

\* Fraise de Saison à la Cistre, Crème Glacée aux Asperges Vertes

## Avec sélection de Vins 46.00€

Vermentino - Domaine Marrenon

Fronton - Château Clamens

\* AA (Aliments Allergènes)

### Nos Producteurs:

- *Le Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle St Mesmin*  
- *Damien Le Peintre : La Ferme Positive à Fleury les Aubrais*  
- *Benjamin Trouslard : Le Potager d'Antan à Chécy*  
- *Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient*

- *Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal*  
- *Arnaud Lory : Les Saveurs du Cachemire*  
- *Maison de la Praslines Mazet à Montargis*

Tous les Mets des Menus Peuvent Etre Dégustés Individuellement