

Menu Affaire

*Menu servi uniquement à Midi
(sauf les weekend et jours fériés)*

25 €

Mise en bouche

*

Tour de courgettes à la Fêta

Vierge de légumes

*

Magret de canard

Jus corsé, légumes et purée de céleri aux poires

*

Dessert du jour

par notre pâtissière Marie Charlotte Jay

(Possibilité de mixer les menus «marin» et «végétarien» suivant vos envies)

Végétarien

32 €

Mise en bouche

*

Oeuf Bio façon Chakchouka

ou

Oeuf Bio cocotte aux Lentilles Beluga et Truffes d'été de Vic le Comte (63)

*

Feuilleté de brousse aux herbes et ses légumes

*

Duo de brebis : Onctueux et Lavort (supplément 5 €)

*

Pré-Dessert

*

Accord de dessert au choix

par notre pâtissière Marie Charlotte Jay

(Possibilité de mixer les menus marin et végétarien suivant vos envies)

Menu du marin

32 €

Mise en bouche

*

Saumon d'Écosse Label Rouge en gravlax

Crème de brocoli au citron vert

ou

Maki de Gambas aux courgettes et aux saveurs citronnées

*

Signon de cochon du Pinzutu (Pinsout')

Au miel et à la Pietra (bière Corse), Purée de chou-fleur à la châtaigne

ou

Merlu au pistou

Pommes grenailles, crème de patates douces à l'orange, Huile d'olive Crétoise à l'ail

*

Duo de brebis : Onctueux et Lavort (supplément 5 €)

*

Pré-Dessert

*

Accord de dessert par notre pâtissière Marie Charlotte Jay

Menu Dégustation

43 €

Mises en bouche

*

Tajine de Sots l'y laisse aux pêches

*

Foie gras :

Mi cuit au Pineau des Charentes et à la fleur de Cactus

ou

Poêlé et émulsion huile d'olive de Crete et citron

*

Filet de bœuf en juste cuisson

Ecrasé de pommes de terre aux truffes d'été d'Auvergne (Vic le Comte)

ou

Le «Bar» et ses légumes du soleil

*

Duo de brebis : Onctueux et Lavort (supplément 5 €)

*

Pré-Dessert

*

Accord de dessert par notre pâtissière Marie Charlotte Jay