

Bienvenue et bon appétit

*Tous nos plats sont "maison", et réalisés à partir de produits bruts,
Merci de votre compréhension en l'absence de l'un d'eux.*



Membre de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

Toques d'Auvergne

Membre de l'Académie Nationale de Cuisine

Collège culinaire de France



Menu du jour du midi

Sauf les samedi et dimanche

25 €

Mise en bouche

*Oeuf **Bio** cocotte au champignons*

Cuit à table

Petite bouille du pêcheur

Bar et Sébaste

Dessert du moment

Menu découverte

33 €

Mise en bouche

Mouclade à la Leucatoise (14€)

Moules de bouchot, Crevettes, lard de Colonnata

Cuite à table

ou

Oeuf Bio cocotte Véggie (14€)

Purée de poivrons, aubergines, courgettes

Cuit à table

Pigeonneau ou Caille ou Suprême de volaille fermière (22€)

Jardinière de légumes

Jus réduit à l'ail noir

ou

Merlu au légumes du soleil (22€)

Mousseline de patates douces à l'orange

Petits légumes

ou

Charivari de légumes pour les Végétariens (22€)

Papillote au gaperon, et pleins d'autres choses

Le dessert du moment par Charline (11€)

Menu dégustation

48 €

Mise en bouche

Escargots aux Girolles (18€)

Cuits à table

ou

Tagliatelles de seiches (18€)

Frégola sarda comme une fideua l'encre

Le canard en duo (36€)

Magret et foie gras poêlé, Polenta crémeuse

ou

L'aioli de turbo, de Saumon d'Écosse Label Rouge, et de Gambas (36€)

Podium de fromages sélectionnés (8€)

Autour de la rhubarbe et de la fraise

La figue :

Dacquoise aux pois blonds de la Plaineze, panacotta à la vanille, compotée de figues fraîches

sorbet maison aux feuilles de figuier (11€)

ou

Le baba caché

Bavaroise à la fraise, et biscuit baba, enrobés dans une coque au chocolat blanc

Sorbet maison à la fraise (11€)

Le Grand Parcours

58 €

Mise en bouche

Foie Gras poêlé aux raisins

Sorbet maison au raisin

Les seiches à ma façon

Le Turbot aux petits légumes

Podium de fromages sélectionnés

Pré-dessert

Farandole des desserts de Charline

Les Moussaillons

15 €

moins de 12 ans

Pour vos enfants, nous vous proposons de composer le menu ensemble

(Mise en bouche, plat, dessert)