

Menu émotion

Entrée + plat + dessert : 40 €

Entrée + plat, ou plat + dessert : 36 €

Entrée + plat + fromage + dessert : 46 €

Pétales de cabillaud, lait de morue,
légumes et sorbet d'un gaspacho, huile de persil
ou

Thon mi cuit, mi cru juste snacké au sésame,
sorbet au caviar de hareng et légumes croquants
ou

Dés de foie gras de canard, coulis, sorbet, gelée et
tranches de melon des Charentes grillées

Aiguillettes de bœuf en croûte d'olives noires,
mousaka d'aubergine et tartare de bœuf
ou

Pavé de maigre de nos côtes,
légumes à la Provençale et émulsion de roche
ou

Filets de rouget Barbet, pommes fondantes
et panna cotta de fenouil, marmelade de chorizo à l'orange

Pêche pochée rafraîchie, fine gelée de groseille,
émulsion vanillé, nougatine aux amandes torréfiées
ou

Comme un Mojito : espuma de menthe fraîche, granité au rhum blanc
marmelade de citron confit et cigare chocolat
ou

Nage d'hibiscus et framboises,
meringue au citron vert, glace safranée
ou

Assiette des trois fromages affinés

Menu découverte

Entrée + plat + dessert : 33 €

Entrée + plat, ou plat + dessert : 29 €

Tartelette de crevettes et mozzarella,
petits légumes, tapenade et huile de Pistou
ou
Roulade de sardine marinée, gingembre et Kikkoman,
gaspacho de tomate rafraîchi et condiments

Suprême de lieu jaune, sabayon et baies de Timut,
spaghettis de courgettes aux olives Kalamata
ou
Ballotine de volaille fermière élevée au lait,
poêlée de girolles, sauce Albufera

Le dessert du boulanger : brioche perdue, pain grillé glacé,
levure foisonnée et crémeux de caramel salé
ou
Entremet chocolat-framboises façon Opéra,
gouttelettes de chocolat, sorbet framboise mentholé

Menu du jour

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi sauf jours fériés

Entrée + plat + dessert : 19.90 € ttc

Entrée + plat, ou plat + dessert : 17.90 € ttc

Supplément café gourmand : 2.50 € ttc

Menu con fiance

57 € ttc/pers Menu à 6 plats pour l'ensemble des convives de la table

Laissez-vous guider dans un parcours gastronomique décidé à la minute avec les meilleurs produits du moment

Informations

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes
(liste à votre disposition)

**Les plats « faits maison » sont élaborés sur place
à partir de produits bruts**

Pour toute commande d'un plat en direct,
nous vous précisons que l'attente est d'environ 20 mn.
Tous nos tarifs s'entendent taxes et service compris.

La carte

Les entrées

Tartelette de crevettes et mozzarella, petits légumes, tapenade et huile de Pistou	18 €
Roulade de sardine marinée, gingembre et Kikkoman, gaspacho de tomate rafraîchi et condiments	17 €
Pétales de cabillaud, lait de morue, légumes et sorbet d'un gaspacho, huile de persil	23 €
Thon mi cuit, mi cru juste snacké au sésame, sorbet au caviar de hareng et légumes croquants	24 €
Dés de foie gras de canard, coulis, sorbet, gelée et tranches de melon des Charentes grillées	25 €

Les viandes et poissons

Ballotine de volaille fermière élevée au lait, poêlée de girolles, sauce Albufera	23 €
Aiguillettes de bœuf en croûte d'olives noires, mousaka d'aubergine et tartare de bœuf	29 €
Suprême de lieu jaune, sabayon et baies de Timut, spaghettis de courgettes aux olives Kalamata	24 €
Pavé de maigre de nos côtes, légumes à la Provençale et émulsion de roche	28 €
Filets de rouget Barbet, pommes fondantes et panna cotta de fenouil, marmelade de chorizo à l'orange	29 €

Les desserts

(à commander en début de repas)

Le dessert du boulanger : brioche perdue, pain grillé glacé, levure foisonnée et crémeux de caramel salé	11.50 €
Entremet chocolat-framboises façon Opéra, gouttelettes de chocolat, sorbet framboise mentholé	11.50 €
Pêche pochée rafraîchie, fine gelée de groseille, émulsion vanillé, nougatine aux amandes torréfiées	12.50 €
Comme un Mojito : espuma de menthe fraîche, granité au rhum blanc marmelade de citron confit et cigare chocolat	12.50 €
Nage d'hibiscus et framboises, meringue au citron vert, glace safranée	12.50 €
Assiette des trois fromages affinés	12.50 €