

## Les entrées

Pâté en croûte foie gras,  
volaille, pistache

21€

....

Salsifis en tronçons rôtis, purée de jaune d'oeuf  
confit au café, pesto de moutarde frisé

20€

....

Maquereau brûlé à la flamme,  
betterave rouge, basilic

22€

....

Tourteau décortiqué, lentilles, sauce cocktail,  
réduction de jus de tourteau

28€

....

Les cèpes rôties et en royale,  
raisin muscat et lardo ibérique

28€

# Les plats

Aubergine confite,  
sabayon jaune d'œuf, miso

22€

•••

Sériole, légumes d'été en ratatouille,  
jus corsé et chorizo

26€

•••

Canette jaune des Landes cuite sur le coffre, carottes  
rôties au barbecue, jus de viande aux épices

30€

•••

Turbot cuit meunière, risotto au gingembre  
et citron vert, blettes confites

38€

•••

Ris de veau servi croustillant, céleri boule, pesto d'estragon  
et émulsion de cacahuètes françaises

40€

•••

## Le lièvre

Servi à la royale, ravioles de champignons sauvages  
des forêts françaises

45€

Sélection de fromages par la maison Biovor  
16€

## Les Desserts

Poire, émulsion de chèvre miel, biscuit à l'avoine croustillant, sorbet compoté de poire caramélisé

16€

....

Figue noire de Solliès, confite au vin rouge, praliné pistache et caramélisé, pesto de coriandre

16€

....

### Les agrumes

Blanc manger citron vert, glace confiture de lait, vinaigrette à l'aneth et agrumes confits

16€

....

Tarte au chocolat comme un soufflé servie chaud, noisette en praliné et éclats croustillant glace au thym

24€