

Menu au gré du vent

Entrée, plat et dessert à 47€

Entrées

L'Ombre Marine :

Calamars de nos criées, crème et spaghetti de petits pois à la racine de curcuma

Le Végé : 

Carottes de nos agriculteurs, fleur de sureau, brebis fumé et abricots

Le Tataki :

Thon rouge aux graines de sésame, chutney de poivrons et patate douce

Le Canard Mielleux :

Foie gras cuit au sel en croûte de pollen de châtaignier, fondue de cranberries et oignon rouge au sirop de grenade

Plats

Sous La Vague :

Joues de raie de nos mareyeurs, confit de tomate et citron, tapenade de fenouil

La Grande Jardinière : 

Aïoli moderne aux légumes de maraîcher, filet d'huile de basilic

Le Taureau :

Plumes de filet Charolais, fine piperade, roquette à l'anchoïade, tuile de lin

Les Pâturages Néo-Zélandais :

Pavé de selle d'agneau en croûte d'herbes, mousseline de pommes de terre à la crème d'ail, galette de socca moelleuse

Plateau de Fromages affinés (+7.20€)

Chez Étienne, Place de la Madelaine
&

Stéphanie de la Ferme du Bois Rouzé à Beaucouzé
(3 morceaux au choix)

Desserts

Los Anconès :

Mousse légère grand cru, gavotte, crème glacée à la cardamome verte

Éveil Fruité :

Fraises sur souplesse de lait, glace thé noir-gingembre et siphon de faisselle

Levée des Saveurs :

Brioche toastée, abricot rôti, glace et caramel à la levure fraîche

Le Soufflé (+4.50€) :

Notre spécialité, l'incontournable soufflé chaud au Cointreau