

## LA CARTE Ou MENU 62 €

Entrée - Plat - Dessert

### Entrées au choix 19 €

**Les 6 Huîtres de Camargue n°3.**

**Les Gambas rôties**, agrumes confits et jus de chlorophylle, émulsion de crustacés.

**Gravlax de saumon**, vinaigrette aux fruits de la passion, fine gelée acidulée et wasabi.

**Carpaccio de dorade**, huile d'olive et combawa.

**L'Œuf mollet**, crémeux de champignons et coquillages, croûtons et jus de basilic.

### Plats au choix 35 €

**Filet de Bar snacké sur peau,**

Pommes Boulangères, raviolis de coques aux herbes, jus iodé crémé.

**Filet de Merlu snacké,**

Endive braisée, jus de ratatouille réduit, légumes de saison à l'huile d'olive.

**Sole entière Meunière -500/600 gr**

Purée de pommes de terre, lit de jeunes pousses d'épinards mi-cuits et asperges. **Supp. 22€**

**La Selle d'agneau rôtie**

Bonbon croustillant de pommes de terre à la truffe, poivron rouge au cumin comme un condiment, embeurrée de choux vert.

**Filet de bœuf français rôti**

Cèpes confits aux échalotes, Agatha crémeuses, jus des sucs réduit.

## Desserts 14 €

### Riz et Lait

Riz au lait, confiture de lait, tuile au riz soufflé, crème glacée à la vanille.

### Le Chocolat en différentes textures :

Crème prise, ganache, fine gelée, crème glacée.

### Les Choux

Aux fruits de saison confits au miel, ganache au chocolat blanc et mascarpone, crème glacée à la vanille .

### Assiette de fromages de nos régions

## Formule enfant (- 10 ans) 19€

### Pâtes Bolognaises,

Viande de bœuf hachée, oignons et tomates

\*\*\*\*\*

### Suprême de volaille fermière rôtie,

Ecrasé de pommes de terre et légumes de saison

\*\*\*\*\*

### Riz et lait,

Riz au lait, confiture de lait, tuile au riz soufflé, crème glacée à la vanille