

LES ENTRÉES

LA CARTE

LE ROUGET DE ROCHE 45 €

ROUGET RÔTI TÊTE DE VEAU CROUSTILLANTE
SOUPE DE ROUGET LIÉE AUX ABATS
CEVICHÉ DE ROUGET AU BOUILLON DE TÊTE DE VEAU

LES ASPERGES DE ROQUES - HAUTES 55 €

GRILLÉES AU BARBECUE
TARTE D'ASPERGES AUX FLEURS D'AIL DES OURS
SABAYON D'ASPERGES AU CAMPARI

LA LANGOUSTINE 60 €

RÔTIE, FÉVETTES DU PAYS, ANCHOIS, CÉBETTES
ET OLIVES
BISQUE TRANCHÉE AU CONDIMENT HERBACÉ A
LA MÉLISSE
SA TÊTE FARCIE AU TARTARE

LES MORILLES 66 €

MORILLES FARCIES
BRIOCHE PERDUE AUX MORILLES TORRÉFIÉES AU CAFÉ

LE CALAMAR 56 €

CALAMAR JUSTE SAISI AVEC SON CONDIMENT ROQUETTE
SALADE DE CALAMAR CRU
MARSHMALLOW AU BARBECUE

|

LES PLATS

LA CARTE

LE SAINT-PIERRE

80 €

GRILLÉ AU THÉ MATCHA
RAVIOLE DE COQUILLAGES ET CAVIAR
SABAYON DE COQUILLAGES ET THÉ MATCHA

LE DENTI

79 €

CONFIT ET GRILLÉ
AGRETTI DE MA GRAND-MÈRE EN SPAGHETTI À L'AIL ET AU
PERSIL, CITRON CONFIT ET POUTARGUE
JUS DE DENTI HUILE D'HERBES ET CITRON

LE LIEU JAUNE

69 €

EN VAPEUR DE POIVRE DE TIMUT
PETITS POIS GLACÉS AU JUS DE COSSE
JUS DE TÊTE AU BOUILLON DE JUS DE COSSE DE PETITS
POIS

LE RIS DE VEAU

82 €

RÔTIS AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENNES
BLETTES GLACÉES AUX CONDIMENTS
CRÈME DE BLETTES RAFRAICHIE
JUS DE RIS DE VEAU AU VIN JAUNE

L'AGNEAU

72 €

LA SELLE D'AGNEAU RÔTIE À LA PEAU CROUSTILLANTE
SAUCISSE D'AGNEAU HERBACÉE
PREMIÈRES COURGETTES VIOLON CUISINÉES
AU POIVRE DE TIMUT
HUILE DE PISTIL ET JUS D'AGNEAU AU THYM

LE PIGEON

74 €

CUIT SUR LE COFFRE LAQUÉ AU POIVRE ET POLLEN
BETTERAVE CUIE AU FOIN, CUISSE CONFITE
JUS DE PIGEON LIÉ À LA BETTERAVE ET POIVRES
