

L'Automne

Décembre 2025

Midi & Soir



Carte

Entrées

Huitres en tempura / Confiture d'algue au wasabi / Légumes marinés 12
Condiment main de Bouddha
Supplément Caviar Osciètre Français 10€

Truite fumée par nos soins / Sauce Saté / Crèmeux de pois chiches de Rougiers 12
Oeufs de truites

Joue de Boeuf confite / Crème d'oignon fumée / Truffe de saison 12

Plats

Lotte pochée aux épices douces / Butternut de nos producteurs 28
Condiment oursin / Émulsion au safran de Tourves

Cannelloni de Langouste / Fondue de poireaux & pleurotes au jus de carcasse 28
Croute d'herbes

Paupiette de Veau / Truffe de saison / Trompettes de la mort / Blette 28
Purée d'hiver / Sarrasin grillé

Persillé de Boeuf Black Angus USA / marinade maison & frites fraîches 30
Supplement menu 5€

Desserts

Chocolat blanc Ivoire 35% / Noisettes / Panais 10
Crème glacé Ivoire - Tonka

Clémentine Corse 10
Curd / Meringue brûlée / Salpicon / Pistaches / Coriandre

Mangue poêlée / Crèmeux Chocolat Nyangbo 68% / Sorbet cacao poivre de Jamaïque 10

Fromage affiné / Confiture maison 12
Supplement menu 2€

Nos Menus

Menu du marché en 2 services 35€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Menu du marché en 3 services 40€

Entrée / Plat / Dessert

