

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 Oscière Français 10€
- Truite fumée par nos soins / Sauce Saté / Crémeux 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
Supplément menu 5€

Desserts

- Chocolat blanc Ivoire 35% / Noisettes / Panais 10
Crème glacé Ivoire - Tonka
- Clémentine Corse 10
Curd / Meringue brulée / Salpicon / Pistaches / Coriandre
- Mangue poêlée / Crémeux Chocolat Nyangbo 68% / Sorbet cacao poivre de Jamaïque 10
- Fromage affiné / Confiture maison 12
Supplément 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

