

Les Entrées

- *Mi-cuit de foie gras de canard maison
chutney de pommes, brioche maison..... 26 €*
- *Tartare de bar, copeaux de Poutargue, citron caviar, poivre de Timut..... 22 €*
- *Carpaccio de thon rouge du « bateau Tournevire » et avocats
huile de sésame, soja sucré, citron vert, cébettes, oignons rouge.....22 €*
- *Panna cotta d'asperges du Pays, chips de viande de grison
salade d'asperges à l'ail des ours.....21 €*
- *Assiette à partager
dégustation des 4 entrées pour 2 personnes47€
dégustation des 4 entrées pour 3 personnes.....69€*

Les Poissons

- *Joue de lotte, légumes du moment
jus aux coquillages crémé.....31€*
- *Filet de turbot au beurre d'orange, légumes du moment.....32€*
- *Calamar à la plancha au fenouil et chorizo30€*

Les Viandes

- *Magret de canard cuit à basse température au vinaigre de framboises
caviar d'aubergines29 €*
- *Carré d'agneau rôti en croûte de basilic découpé par nos soins
jus corsé au thym/romarin34 €*
- *Filet de bœuf Charolais, jus réduit41 €*

Menu Mini Gastronomique (jusqu'à 10 ans) 18€

- *Mini filet de bœuf ou poisson du jour + Croustillant au chocolat*

Paiement accepté : Espèces ou carte bancaire



Les Desserts

- Déclinaison autour de la fraise de « Carpentras ».....12€
- La Pina Colada revisitée :crèmeux noix de coco, ananas infusé au rhum, sorbet ananas...12€
- Croustillant aux 3 chocolats, coulis de framboises.....12€
Suggestion : verre de porto rouge « Quinta do Infantado» 6cl.....8€
- L'incontournable tarte tatin.....12€
- Sorbet citron et son Limoncello maison.....12€
- Sélection de glaces et sorbets artisanaux(3 boules).....12€
- Fromage : Sélection du moment et salade.....14€

**Possibilité de desserts sans gluten à commander en début de repas
de chez « Mac&Choc ».....13€**

Menu de l' Atelier

*Carpaccio de thon rouge du « bateau Tournevire » et avocats
huile de sésame,soja sucré, citron vert, cébettes, oignons rouge*

ou

*Panna cotta d'asperges du pays, chips de viande de grison
salade d'asperges à l'ail des ours*

*Joue de lotte, légumes du moment
jus aux coquillages crème*

ou

*Magret de canard cuit à basse température au vinaigre de framboises
caviar d'aubergines*

Déclinaison autour de la fraise de « Carpentras »

ou

Croustillant aux 3 chocolats, coulis de framboises

46€

*Pour des raisons de service
nous ne pouvons pas faire de changement dans le menu.*

Prix et services compris, boissons non comprises.Liste des allergènes contenu dans nos plats, disponible à l'accueil