



**Ô MIDI**

**LA CARTE**

**LE CHEF**

INFUSIONS

DIGESTIFS

NOS ARTISANS



– Retour du jardin –

Entrée, plat, dessert  
36 €

Entrée, plat ou Plat, dessert  
29 €

Plateau de fromages  
10 €

## ENTRÉES

*Deux huîtres N°2 Méditerranée, farcies d'un tartare cuit de coques, bulots et huîtres rafraîchies de bourrache du jardin, céleri, jeunes salades*

(ou)

*La Pizzasperge des vertes et blanches sur une pâte à pain maison à la nigelle, caillé de brebis, séchons de chèvre et lard de colonata*

## PLATS

*Effiloché de gigot d'agneau braisé des heures à la fève de tonka en croustillant, une trace de crémeuse carotte, toutes les couleurs des blettes nouvelles*

(ou)

*La dorade grise achetée à la criée, saisie à la plancha dans les feuilles de brassica du futur jardin du domaine, feuilles et fleurs de choux, moutarde rouge*

(ou)

*Le foie de veau de l'Aveyron, poêlé légèrement pané de poudre noisette et moutarde, pomme purée noisettes, graines de moutarde, huile de noisette*

## DESSERTS

*Sur un biscuit cuillère aux citron vert, un confit de framboises, framboises fraîches et sorbet maison citron vert*

(ou)

*Le Club sandwich pistache en trompe l'œil de mangues fraîches et ganache chocolat blanc*

(ou)

*En direct de votre table, notre pâtissier fera votre dessert juste sous vos yeux  
(Dessert servi pour 2 personnes - supplément 15€ par personne)*

*Disponible uniquement en semaine et samedi midi*