



Ô MENU

LA CARTE

LE CHEF

CAFÉTERIE

DIGESTIFS

NOS ARTISANS

TRUSQUIN  
Cédric Denaux

## ENTRÉES

**Foie Gras - Fraise • 21€**

*Foie Gras de canard "sud ouest" mi-cuit, ail fumé au bois de hêtre, quinoa soufflé, chutney de fraises de christophe*

**Huître - Champagne • 19€**

*Huître géante de Port-St-Louis, gratinée d'un sabayon champagne, tartare d'algues et chanvres, salicornes*

**Petit-Pois - Calament • 18€**

*Comme un jardin au printemps, petit-pois cru, glacé, crémeux, légumes façon pickels, struzel de cacahuète*

**Langoustine Royal - Capucine • 25€**

*Fleurs et feuilles de capucine en transparence, langoustines rôties au beurre demi-sel sur des asperges vertes, fèves*

## PLATS

**Pigeon " excellence" de chez Mieral • 45 €**

*Cédric Denaux*

*Le fameux, cuisiné d'une plante et d'un légume comme une improvisation du chef et de son second*

**Boeuf Charolais - Chèvre rove • 32 €**

*Filet de bœuf charolais, pommes purée aux chèvres frais des roves d'Annabelle et Sylvain, feuilles de Ruaw-ruam*

**Quasi de Veau - Hysope • 25 €**

*Filet de quasi de Veau piqué comme lardé d'Hysope, gratiné de crozets gorgonzola, artichauts violets, jus réduit*

**Rouget- Asperge • 25 €**

*Filets de rouget, rôti sur la peau, fleurs de sureau noires, riz noir crémeux, asperges vertes rôties, tempura des blanches*

## PLATEAU DE FROMAGES ( Supplément 10 € )

*Affinés Maison Déal (MOF) à Vaison la Romaine*

## DESSERTS

**Framboise - Basilic • 15 €**

*Mousse légère framboise, coeur de basilic, biscuit sans farine au chocolat noir, sorbet framboise/Harara*

**Fraise - Agrume • 15 €**

*Panier craquant d'une tuile agrumes, confit de fraises à la verveine, biscuit pistache, glace à l'huile d'olives ardente*

**Cerise- Agastache • 15 €**

*Une pâte sablée chocolat, compotée de cerises à l'agastache-anis, sorbet fromage-blanc, mousseux vanille Bio*

**Caramel Passion - Chocolat Blanc • 15 €**

*Sur un sablé croquant au goût de citron vert, une mousse chocolat blanc Opalys de chez Valrhona, coeur caramel coulant passion*

**Le pâtissier rien que pour vous (Pour 2 personnes) • 22,50€ / personne**

*En direct de votre table, notre pâtissier fera votre dessert juste sous vos yeux*

Prix net - Service compris

création Kaligram.fr