



Ô MENU

LA CARTE

LE CHEF

CAFÉTERIE

DIGESTIFS

NOS ARTISANS

TRUSQUIN
Cedric Denaux

ENTRÉES

Petit-pois - Calament • 18€

Comme un jardin au printemps autour du petit-pois parfumé de calaments sauvages (crèmeux, cru, mariné et glacé), jeunes légumes nouveaux façon "pickles" dans un terreau cacao/cacahuètes

Poulpe de roche - Agastache • 19€

Préssé de poulpes de roche comme une salade au goût de fenouil de l'Agastache et du fenouil sauvage, quelques fleurs bleues, fenouil fumé et bulbe séché

Foie gras - Capucine • 21€

Le Foie gras extra "Sud-Ouest" en deux façons aux fleurs et feuilles de capucine, cuit au torchon à basse température et taillé en biseau, l'autre mariné de balsamique blanc et capucines, fleurs et feuilles

Cigale de mer - Carotte • 25€

Queues de cigale de mer rôties, dressées sur une tarte fine, mousseuse de carottes-épazotes, carotte violette braisée, quelques-unes marinées, épazote mexicain

PLATS

Thon rouge - Tagette • 25€

Autour de la fameuse tagette au léger goût d'estragon, le thon rouge de Méditerranée à peine cuit, courgettes jaunes et vertes en spirale, crèmeuse tagette, sauce vierge à l'huile d'olive de Nyons

Taureau- Mélilot • 25€

Entrecôte de taureau camarguais "Raço di Biou" aux feuilles de Mélilot sauvage, quelques oignons brûlés, billes de céleri et patates douces camarguaises aux graines, confit de céleris

Lotte - Sauge • 28€

Chaud-froid de tronçons de lotte de Méditerranée, poêlées au beurre demi-sel, tomates cerises marinées de Sauge officinale, caviar d'aubergines et mini-aubergines snackées

Boeuf Salers - Sureau noir • 29€

Le filet de boeuf de race Salers braisé aux baies noires de sureau sauvage, variation de pommes Duchesse aux baies, quelques poireaux-plants comme un bouquet, jus noir

Pigeon Miéral • 45€ *Cedric Denaux*

Le pigeon Miéral, juteux et charnu, rôti au jus et servi à votre table tout fumant des éffluves du genévrier cade, crèmeuse de betteraves ...

DESSERTS

Menthe - Chocolat • 12€

Mousse chocolat noir grand cru Valrhona, coeur de menthe Ricqles, biscuit sans farine, sorbet Mojito

Vacherin - Framboise • 12€

Sur l'idée du Vacherin, meringue glacée, sorbet verveine, sablé citron et crème légère de framboises

Abricot - Amande - Dulcey • 12€

Abricots d'ici pêchés, Agastache anis, panna cotta à l'orgeat, compoté d'abricots, ganache Dulcey

Pêche blanche - Thé Earl Grey • 12€

Mousse légère à la pêche, d'autres pêchées au thé bio, biscuit croquant et sorbet au thé

Le pâtissier rien que pour vous (A partir de 2 personnes) • 22,50€

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

Prix net - Service compris

création Kaligram.fr