



Ô MENU

LA CARTE

LE CHEF

CAFÉTERIE

DIGESTIFS

NOS ARTISANS

TRUSQUIN
Cedric Demaux

ENTRÉES

Rouget - Ocas du Pérou . 18

Terrine de filet de rougets de ligne pressés de telines des Saintes Marie, quelques pointe d'ocas du Pérou, des feuilles du tréfle sauvage oxalique, le jus coquillage

Racine de persil - Oursin . 18 €

Comme un entremet mousseux de persil racine et corail d'oursins sur un struzel salé au sarrasin, une galette de riz noir, feuilles d'huître, coulis d'oursins

Foie-gras - Grenade . 19 €

Foie gras de canard extra "Sud Ouest" poêlé aux grains de grenades entre deux butternuts caramélisées, gel de grenade, brasicca, bigarade grenade

Truffes Mélanosporum Tricastine . 23 €

Omelette aux truffes noires Tricastine à la "Japonaise" de saké et mirin, chaude ou froide, salade de radis de couleurs Blue et Green, salade pea et huile de macadamia torréfiée

PLATS

Boeuf - Cynorhodon . 29 €

Filet de bœuf de race Aubrac rôti au jus des cynorhodons sauvages, fruits de l'églantier, déclinaison d'Agatha, capucines tubéreuse, le jus des baies, les baies

Ris de Veau - Café - Foin . 26 €

Ris de veau d'abord rôti très chaud à la pâte de café puis étouffé de foin, pourquoi me direz vous ? mais parce que vous êtes installés dans une ancienne feniére ! Le jus café, quelques racines

Saint Pierre - Noix - Pimprenelle . 23 €

Filet de saint pierre rôti coté peau en croute de noix et pimprenelle sauvage, soba à l'huile de noix, poires de terre, pimprenelle

Omble Chevalier - Salsifis . 19 €

Filet d'omble chevalier du Léman rôti enroulé sur un long salsifis aux graines de chanvre, semoule sautée de chanvre, minis scorsonères en tempura

Pigeon Miéral . 37 € *Cedric Demaux*

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

DESSERTS

Chocolat - Sésame . 12 €

Double crémeux grand cru Valrhona, Dulce et Caraibe sur un biscuit pur sésame noir, sorbet maison kalamensi

Cassis - Vanille Bio . 12 €

Crème légère cassis sur un sablé façon musly aux myrtilles, espuma vanille Bourbon Bio, bulles cassis

Olive - Orange . 12 €

Soufflé aux olives création CD 2004, olives noires confites et oranges sanguine, glace maison olive, serpent in cassis

Chocolat - Truffe . 12 €

Ganache grand cru 70% au goût truffe, struzel cacao, opaline truffe et curieux sorbet truffe maison

Le pâtissier rien que 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