



# La Rencontre

*Une ballade dans notre univers de saveurs...*

*Le Filet de Maquereau mariné à la Japonaise et fumé,  
Quinoa aux légumes d'été, eau de Tomates safranée*

**OU**

*La Salade de Moules et Coques,  
émulsion Bénédicte et bouillon de Marinère*

-

*Le Filet de Merlu à l'Huile d'Olive,  
pressé de courgettes du Jardin  
Jus Coco, Concombre et curry rouge*

**OU**

*La Joue de boeuf braisée,  
Mousse de Pommes de terre aux Cèpes  
et Bouillon de Champignons crémé*

-

*La Réflexion autour du lait  
de la Ferme du Rialet*

**OU**

*Les Abricots de la Maison Verdu,  
Rôtis au Four à Charbon,  
Biscuit à l'Huile d'Olive, Mayonnaise au citron Yuzu*

**€ 49**



# *L'expérience*

*Une aventure avec la gourmandise*

*La Tartelette croustillante,  
Coeur de Burrata,  
pétales de Tomates confites,  
Pesto et Truffe d'été*

—

*La Mariscade Méditerranéenne  
Aioli de pommes et Bisque de Crustacés*

—

*La Pintade fermière d'Aveyron au citron,  
Saucisse de cuisses,  
Tomates et Pignons de Pin*

—

*Le Vacherin Pêches et fruits rouges du Jardin  
Chantilly au chocolat blanc Ivoire et Verveine*

**€ 59**



# La Découverte

*Faites-vous confiance, faites-nous confiance...*

*Entrez dans l'Univers de notre Chef  
et Laissez-vous guider pour un vrai partage*

-  
*Menu en 8 temps ...*

**€85**



## *L'accord Parfait*

*Pour sublimer cette expérience  
de découverte nous vous conseillons  
Notre Alliance vigneronne*

**€50**

-

# *Les enfants*

*Le Cordon Bleu maison*

**OU**

*Le Poisson pané  
accompagné de frites*

-

*Sirap*

-

*La Mousse au chocolat*

**€12**

# Les Entrées

*Introduction dans la matière*

*La Tartelette croustillante,  
Coeur de Burrata,  
pétales de Tomates confites,  
Pesto et Truffe d'été - € 25*

—

*Le Filet de Maquereau mariné à la Japonaise  
et fumé, Quinoa aux légumes d'été, eau de  
Tomates safranée - € 23*

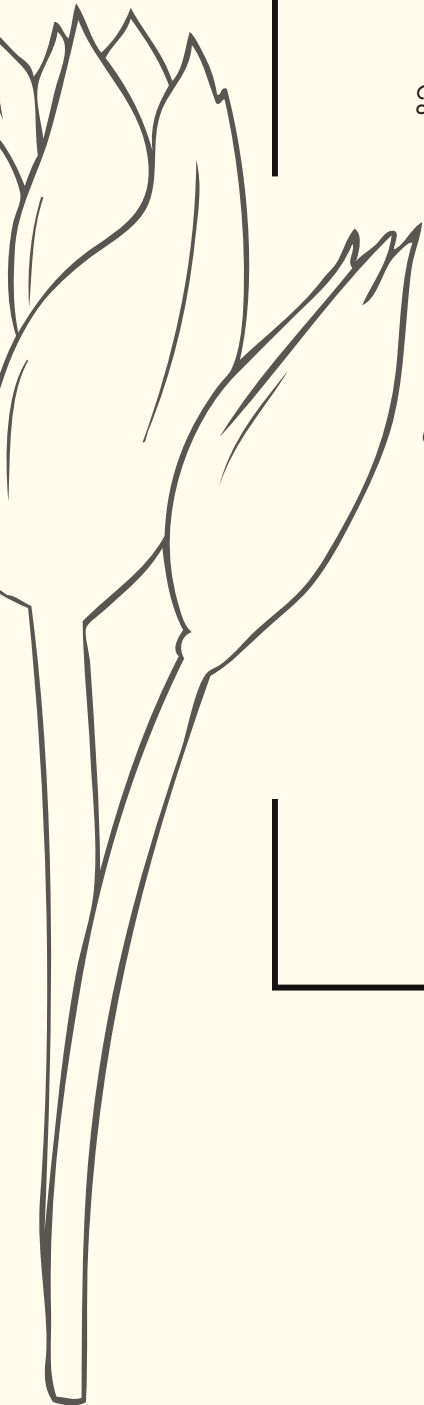
—

*La Salade de Moules et Coques,  
émulsion Bénédictine et bouillon de Marinrière  
€ 24*

—

*Le Foie gras maison,  
confit d'Oignons à la Grenadine - € 29*

—



# Les Plats

*C'est ici que se passe la Résistance ...*

*La Mariscade Méditerranéenne  
Aioli de pommes et Bisque de Crustacés  
- € 39*

-

*Le Filet de Merlu à l'Huile d'Olive,  
pressé de courgettes du Jardin  
Jus Coco, Concombre et curry rouge  
- € 37*

-

*La Joue de Bœuf braisée,  
Mousse de Pommes de terre aux Cèpes  
et Bouillon de Champignons crémé  
- € 36*

-

*La Pintade fermière d'Aveyron au citron,  
Saucisse de cuisses,  
Tomates et Pignons de Pin - € 38*





# Les Desserts

*Finir sur des notes de douceur*

*Les Abricots de la Maison Verdu, Rôtis au Four  
à Charbon, Biscuit à l'Huile d'Olive,  
Mayonnaise au citron Yusu - € 14*

-

*Le Vacherin Pêches et fruits rouges du Jardin  
Chantilly au chocolat blanc Suave et Verveine - € 14*

-

*Les Abricots de la Maison Verdu, Rôtis au Four  
à Charbon, Biscuit à l'Huile d'Olive,  
Mayonnaise au citron Yusu - € 14*