

Cette carte reprend quelques suggestions pour l'élaboration de vos menus. Ces préparations sont disponibles pour des commandes à partir de 5 personnes. Votre commande doit nous être soumise au plus tard 72 heures avant retrait ou livraison. Une option de réservation, anticipée, est préférable pour vous garantir notre disponibilité.

**Les entrées froides**

Rosace de grosses crevettes sauvages confites à l'huile d'olive, petits légumes croquants, émulsion de fines herbes au miel et vinaigre de cidre	18,00
Variante avec du homard (1/2 de 650 g)	34,00
Rosace de grosses crevettes sauvages confites à l'huile d'olive, nid de tagliolini ivres de basilic, doux coulis de tomates "à cru"	18,00
Variante avec du homard (1/2 de 650 g)	34,00
Salade de homard (1/2 de 650 g), huile citronnée aux herbes fraîches et sauce Vincent	34,00
Côtelette de saumon d'Ecosse mi-cuite, soja et sésame torréfié, méli-mélo de légumes à la coriandre et zestes de citron vert	16,00
Cœur de saumon d'Ecosse très légèrement mariné au Gin, croquant de pomme, concombre et fenouils, jus vert "detox"	16,00
Tian de crevettes grises, anguille fumée et pommes vertes, fines herbes et raifort	18,00
Ceviche de bar au fenouil croquant, piment doux et citron vert, spaghetti de courgettes à la coriandre	20,00
Carpaccio de bœuf, cœur de céleri vert, copeaux de parmesan et huile d'olive très légèrement parfumée à la truffe blanche	16,00
Burratina, coulis de tomates "San Marzano" à cru, léger pesto, sel de Speck du Tyrol, brisure de grissini	14,00

**Les entrées chaudes**

Fleurs de courgettes farcies de homards et petits légumes parfumés au thym, légère sauce bisque	23,00
Poêlée de grosses gambas, timbale de petits légumes, sauce à l'estragon et dés de tomate fraîche	16,00
Noix de Saint-Jacques (en saison) snackées, velouté de potirron, huile de cèpes et éclats de noisettes	23,00
Noix de Saint-Jacques (en saison) à la fondue de chiconnettes, sauce au Blanc de blancs parfumée à l'orange	23,00
Millefeuille de foie gras de canard poêlé et pommes caramélisées, sauce Bigarade	24,00

**Les plats**

Filet de bar rôti au four, millefeuille d'aubergines et piments doux, sauce vierge aux tomates cerises, câpres et zeste de citrons	28,00
Variante avec du gros bar sauvage	45,00
Turbot et sa bouquetière de légumes de saison, purée aux olives Taggiasca, sauce au Blanc de blancs parfumé au basilic	45,00
Variante avec un épais dos de cabillaud	27,00
Poitrine de poularde farcie de Pancetta et sauge, tian de légumes verts et dés de pommes de terre sautées à l'ail doux	26,00
Poitrine de poularde farcie aux morilles, spirales de papardelle et sauce morilles	32,00

Magret de canette de Challans aux figues de Solliès confites, dés de rave au thym et petites rattes sautées au romarin et fleur de sel	26,00
Carré d'agneau mariné au thym et romarin, cuit à basse t°, courgette farcie d'une petite niçoise, gratin Dauphinois, jus simple et huile vierge aux herbes fraîches	32,00
Carré de porc Duroc laqué à la gelée de piment d'espelette, millefeuille d'aubergines et piments doux, poêlée de pommes de terre grenaille au thym	26,00
Filet pur de veau mariné au thym et cuit à basse t°, sauce Fine Champagne parfumée aux zestes de citron, bouquet de légumes de saison	32,00
Filet de biche (en saison) en croûte de fruits secs, cocotte de légumes racines aux petits lardons, gratin Dauphinois	32,00

## **Les desserts**

Tartelette sablée au chocolat noir et framboises fraîches, crème anglaise	7,00
Tartelette sablée au caramel et fruits secs torréfiés, crème anglaise	7,00
Soupe de fruits rouges (en saison) au Gewürztraminer, menthe et pointe de réglisse	9,00
Trio de desserts (crème brûlée, mousse au chocolat noir intense, panna cotta au coulis de fruits rouges, Tiramisu, mousse citron au Speculoos ... )	9,00
Crêpe Suzette	9,00
Gratin de poires aux amandes	7,00