

L'automne

À grignoter...

...en version tapas

Entrées

Plats Principaux

Fromages & Douceurs

Les 4 huîtres du Bassin de Thau (n°3) - 12€

Soupe de potimarron, éclats de châtaignes,
ricotta fraîche aux herbes

Pavé de loup rôti, haricots coco, coques,
sauce *chimichurri*

Assiette de fromages affinés *Les Marie*

Houmous, pois chiches, pain pita - 10€

Salade de légumes d'hiver, straciatella,
vinaigrette perlée balsamique

Cassolette de gnocchi, crème de parmesan,
gambas grillées, bisque

Baba, ananas,
crème légère citron vert-citronnelle

Terrine de foie gras maison, chutney fruits secs - 16€

Tataki de thon, légumes à cru, sauce aigre-douce

Ravioli chèvre-mozzarella,
crème citron jaune, roquette

Biscuit roulé très moelleux,
comme un opéra au café

Salade de poulpe, pommes de terre tièdes- 12€

Ceviche de daurade, lait de coco,
patate douce, maïs grillé

Filet de canette, purée de panais,
pomme rôtie, sauce *dolce forte*

Eclair vanille et praliné,
noix de pécan caramélisées

Rouelles d'encornet en tempura,
yaourt grec aux herbes - 12€

Terrine de lapin aux cèpes,
salade craquante, vinaigrette au jus de cèpes

Onglet de bœuf grillé, pomme de terre grenaille,
girolles, sauce béarnaise

Tarte au citron comme un « finger »,
biscuit au citron confit

Cromesquis de pied de veau et foie gras - 10€

Saint-Jacques rafraîchies, avocat, segments d'agrumes

Filet de bœuf en croûte de champignons,
purée aux cèpes, cèpes rôtis *
*(supplément +6€)

Poire pochée, sirop hibiscus,
mendiant caramel, madeleine au miel

La planche de palette ibérique - 24€

Fondant chocolat amer et cœur framboise

Gambas croustillantes, « mayo » curry - 12€

1 Plat : 26 €

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert : 38 €

Entrée + Plat + Dessert : 48 €

Biscuit chaud à la châtaigne,
crème anglaise à la vanille