

# Notre Carte

## Les Entrées

- \* Les Asperges vertes de Provence, quelques coques et espuma hareng fumé 17€
- \* Le Croustillant de pied de Cochon, purée d'échalotes confites et jus cerises amarena 16€
- \* Le Foie gras de canard au torchon, poivrons, gelée de mélisse et billes de balsamique 22€
- \* La Dorade façon gravlax, poudre d'oseille et concombres marinés 19€

## Les Plats

- \* La Poitrine de porc confite, condiment cacahuète et gingembre, navets fanes 22€
- \* Le Dos de Skrei, poudre d'ail noir, pommes de terre fondantes, salicornes croquantes  
Sauce vierge aux agrumes 24€
- \* La Pluma de Porc ibérique, mousseline d'asperges au foie gras et jus fumé 32€
- \* Le Retour de pêche, asperges et biscuit marin, jus de carottes au curry 30€
- \* L'Onglet de Bœuf Angus, duo d'artichaut et tartare relevé en condiment 26€

## Le Fromage

- L'ardoise de Fromages 10€

## Les Desserts

- \* Assortiment de glaces et sorbets maison 10€
- \* La Verrine exotique mangue et passion, granité champagne 12€
- \* Le Parfait glacé praliné et framboise, sorbet framboise 12€
- \* Déclinaison autour de la Fraise et basilic 12€
- \* La demi sphère Chocolat et betteraves, émulsion kalamansi et crumble chocolat blanc 14€