



## **Les Entrées**

### **L'Asperge**

Déclinaison d'Asperges, Oeuf Confit Fumé, Sablé aux Algues, Crème de Langoustine  
18€

### **L'Huître de Boyard**

Tartare et d'Huîtres et Tempura, Salade Fèves Pomelos, Mousse Angostura Citron Vert  
20€

### **Le Végétal**

Alliance de Céréales, Labneh, Mixed Grill Végétal, Sauce Aigre-Douce Relevée  
16€

### **Les Coquillages**

Salade Tiède de Coquillages, Crème de Mâche et Emulsion Fumée  
22€

## **La Suggestion du Moment**

Lotte Rôtie, Freekeh et Lard de Colonnata  
Emulsion Lait de Chèvre et Mélisse, Pesto Ail des Ours  
34€

Prix net en euros, Service compris

## **Les Plats**

### **Le Retour de Criée**

Filet de Poisson Rôti, Textures de Fenouil, Emulsion Curry Vert, Condiment Cacahuète  
28€

### **Le Canard**

Magret de Canard Rôti, Petits Pois à l'Angélique de Mr Thonnard  
Vierge de Légumes Printaniers  
28€

### **Le Végétal**

Pomponnette de Blé Concassé et Petits Légumes, Céleri Rave Rôti, Velouté Miso  
23€

### **Le Ris de Veau**

Ris de Veau Croustillant, Choux Kale et Radis, Crème de Cresson à l'Huile de Noisette  
34€

## **Les Desserts**

(A commander en début de repas, pour des raisons de préparation)

### **L'Hibiscus**

Crèmeux Hibiscus Sureau, Mousse Ivoire, Pain de Gênes Pistache, Sorbet Hibiscus  
13€

### **Le Chocolat Noir**

Royale de Chocolat Noir 55%, Namelaka au Poivre de Timiz, Glace Baileys  
13€

### **Le Citron**

Mousse Citron, Praliné Sésame Noir, Glace Thé Matcha  
15€

### **Le Plateau de Fromages Affinés**

Sélection de Fromages de Chèvre, Vache et Brebis  
12€

## **Menu Gastronomique**

Roussille : Entrée-Plat-Dessert 49€ (avec accord Mets et Vins 69€)

Découverte : Entrée-Plat-Fromage-Dessert 56€ (avec accord Mets et Vins 81€)

Epicurien : Entrée-Poisson-Viande-Fromage-Dessert 68€ (avec accord Mets et Vins 98€)

Tartare d'Huîtres et Tempura, Salade Fèves Pomelos, Mousse Angostura Citron Vert  
ou

Déclinaison d'Asperges, Oeuf Confit Fumé, Sablé aux Algues, Crème de Langoustine

Filet de Poisson Rôti, Textures de Fenouil, Emulsion Curry Vert, Condiment Cacahuète  
ou

Magret de Canard Rôti, Petits Pois à l'Angélique, Vierge de Légumes Printaniers

Crèmeux Hibiscus Sureau, Mousse Ivoire, Pain de Gênes Pistache, Sorbet Hibiscus  
ou

Royale de Chocolat Noir 55%, Namelaka au Poivre de Timiz, Glace Baileys

## **Menu Bistronomique**

Entrée-Plat-Dessert 32€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 26€

(Servi uniquement le midi du mardi au vendredi, sauf jours fériés)

Croque Volaille, Pistaches, Cranberries, Beurre aux Herbes

ou

Poireaux Vinaigrette, Mimosa, Sauce Ravigote

Filet de Poisson du Marché, Sucrine Braisée, Crème de Laitue

ou

Joues de Cochon Braisées, Pak Choi, Nouilles Coriandre Gingembre, Sauce Citronnelle

Eclair Chocolat et Caramel Beurre Salé

ou

Pomme au Four façon Tatin, Crème Fouettée

## **Menus Enfants**

### Bistro-Môme

(Jusqu'à 12 ans uniquement)

14€

Croque Roussille, Mousseline de Pomme de Terre

Quasi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille

### Gastro-Môme

Menu Gastronomique en Demi Portion

26€