



## **Les Entrées**

### **La Langoustine**

Langoustines Rôties, Royale de Bisque, Crème Dubarry, Gel Café  
20€

### **La Tomate**

Tomate Coeur de Boeuf et Légumes Rôtis, Anguille Fumée, Mousse de Burrata  
18€

### **Le Végétal**

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

### **Le Veau**

Chiffonnade de Veau et Thon Blanc Confit, Crème de Thon, Câpres Cucunci  
22€

## **La Suggestion du Moment**

Poulpe Rôti, Mousseline Petits Pois Estragon  
Emulsion de Roche Safranée, Condiment Pêche Jaune  
32€

Prix net en euros, Service compris

## **Les Plats**

### **Le Retour de Criée**

Filet de Poisson Rôti, Houmous d'Artichaut, Crumble Sarriette, Emulsion Verjus Bourgoin  
28€

### **Le Porc de la Rosette des Près**

Carré de Porc Rôti et Poitrine Confitée, Blette Farcie, Jus Ail Noir, Crème d'Oseille  
28€

### **Le Végétal**

Pomponnette de Poivron Rouge et Petits Légumes, Galette Sin Carne, Crème de Maïs  
23€

### **Le Ris de Veau**

Ris de Veau Croustillant, Salicorne, Condiment Algues Chorizo Cacahuète, Jus au Sureau  
34€

## **Les Desserts**

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

### **La Fraise**

Mousse Fraise, Namelaka Cardamome, Croustillant Cajou, Sorbet Fraise  
13€

### **Le Chocolat Noir**

Entremets Chocolat Guanaja 70%, Gelée Cerises Noires, Pesto Basilic et Sorbet Cerise  
13€

### **Le Citron**

Tartelette Mousse Citron, Fenouil Confit, Praliné aux Amandes  
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€)

Langoustines Rôties, Royale de Bisque, Crème Dubarry, Gel Café

ou

Tomate Coeur de Boeuf et Légumes Rôtis, Anguille Fumée, Mousse de Burrata

Filet de Poisson Rôti, Houmous d'Artichaut, Crumble Sarriette, Emulsion Verjus Bourgoin

ou

Carré de Porc Rôti et Poitrine Confite, Blette Farcie, Jus Ail Noir, Crème d'Oseille

Entremets Chocolat Guanaja 70%, Gelée Cerises Noires, Pesto Basilic et Sorbet Cerise

ou

Mousse Fraise, Namelaka Cardamome, Croustillant Cajou, Sorbet Fraise

## **Menu Bistronomique**

(Servi uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi, sauf jours fériés)

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 26€

Entrée-Plat-Dessert 32€

Aubergine Rôtie et son Caviar, Crème d'Estragon

ou

Croque Poisson, Beurre de Piquillos, Condiment Menthe

Suprême de Volaille, Gnocchi aux Petits Légumes, Beurre de Petits Pois

ou

Filet de Poisson du Marché, Chou-Fleur Rôti, Crème Lentilles Corail, Lait de Coco

Eclair Chocolat et Caramel Beurre Salé

ou

Pavlova aux Fruits de Saison

## **Menus Enfants**

### Bistro-Môme

(Jusqu'à 12 ans uniquement)

14€

Croque Roussille, Mousseline de Pomme de Terre

Finger Glacé Chocolat Caramel

### Gastro-Môme

Menu Gastronomique en Demi Portion

26€