

Notre Chef
Mickaël Meunier
vous propose



ENTREES

La St Jacques	26€
Snackée, pied de cochon en cromesquis, crémeux de barbe à la coco	
Le Maquereau de nos côtes	23€
En gravlax, pickles de concombre et betterave à la badiane, nougatine de sésame, vinaigrette de betterave jaune	
La Gambas	25€
Comme une quenelle, crémeux de gambas, poire confite de la maison "St Denis"	
Le Potimarron	23€
En raviole à la noisette, pomme de terre au chorizo ibérique, café	
Le Caviar - Sturia - 30g	
Sturia Vintage Baerii	69€
Sturia Prestige Oscietre	89€

PLATS

Le Ris de veau	39€
Cuit meunière, carotte fane cuite dans son jus au cumin, jus à la citronnelle	
Le Filet d'Oie de la ferme col de Rousse	37€
Cuit en croûte au sapin du Canigou, comme un risotto de céleri à la châtaigne, mousse légère au whisky	
La Pintade	34€
En deux façons, suprême en croûte de noix, cuisse confite au citron, maïs grillé et fumé	
La Lotte	36€
Rôtie, poireaux cuits à l'étouffée, anchois de Collioure, jambon de bœuf de Galice, coulis de cresson fontaine	
Le Lieu Jaune	36€
Butternut cuite au beurre de sauge, caramel de courge, citron vert au romarin, jus d'arêtes au Rancio	
Le Cabillaud	35€
Confit à l'huile des Orgues et agrumes, endives braisées au miel de fleurs de région, beurre blanc miel / safran	

FROMAGES



L'Assiette de Fromages Bio

17€

Accompagnée de pain toasté et marmelade de poivrons rouges

DESSERTS

Le Soufflé

17€

A la farine de châtaigne Corse et de marron, glace Cap Corse

(à commander de préférence en début de repas)

Le Mhencha

17€

Cigare amande et fleur d'oranger, glace corne de gazelle

Le Chocolat Valrhona

17€

Sablé chocolat, mousse chocolat noir à la truffe, glace chocolat Extra Bitter

L'Alliance

17€

Mousse légère chocolat blanc et encre de seiche, biscuit amande, glace sésame noir, sauce sésame chocolat blanc

La Sélection de notre sommelier Christian Lopez.

Accord mets & vins 3 verres

25€

Accord mets & vins 4 verres

35€

MENU DÉCOUVERTE

55€

Amuse-bouche

~

Le Potimarron

En raviole à la noisette, pomme de terre au chorizo Ibérique, café

~

La Pintade

En deux façons, suprême en croûte de noix, cuisson confite au citron, maïs grillé et fumé

~

L'Alliance

Mousse légère chocolat blanc et encre de seiche, biscuit amande, glace sésame noir, sauce sésame chocolat blanc.

~

Mignardises



MENU DÉGUSTATION

82€

La Tarbouriech

Huître pochée et sabayon au Champagne,
caviar Sturia.

~

Le Foie Gras

Mi-cuit à l'anguille fumée.

~

La Sole

Cuite meunière,
risotto de riz venere à la cerise amaretto.

~

L'Agneau El Xaï

Légèrement mentholé, patate douce, fruits de mer.

~

Pré-Dessert

~

La Cerise

Cerise confite, ganache montée au chocolat Jivara, glace Amarena,
crumble amande-cacao

Menu disponible tous les soirs,
week-end & jours fériés.
Pour l'ensemble des convives
de la table.

