

La Carte

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

Effeillé de jambon Noir de Bigorre de Pierre Mateyron tranché à la minute

17 € les 125 gr

~

Pizzette cuite minute à la truffe noire Mélanosporum et parmesan

12 €



L'ENSEMBLE DES PLATS PROPOSÉS SUR NOTRE CARTE SONT FAITS MAISON

LANGOUSTINE DE LA MER DU NORD, 22 €
Nage crémeuse, blettes, pamplemousse, poivre Timut du Népal

ASPERGES BLANCHES DE CAMARGUE, 24 €
Servies tièdes, pousses d'épinard, crème de comté

MAQUEREAUX, 20 €
Vinaigrette d'agrumes, faisselle, condiment carotte-gingembre

FOIE GRAS DE CANARD, 21 €
En terrine, fraise, rhubarbe, vinaigre balsamique

CARPACCIO DE DORADE ROYALE, 16 €
Céleri, fruits de la passion, poivre noir Kampot du Cambodge

TARTARE DE FILET DE VEAU, 22 €
Huitres, huile de noisette, wasabi, écume de jus d'huitres

LÉGUMES BIO DE SAISON, 14 €
Vinaigrette miel, bouquet de mâche, copeaux de pécorino aux poivre

LANGUE LUCULLUS DE VALENCIENNES DE NOTRE FUMOIR, 18 €
Confit d'échalotes au vin rouge, pain au maïs

BLANC DE TURBOT SAUVAGE DE NOS CÔTES, <i>Asperges vertes et blanches, citron Kombokawa et huile de persil</i>	38 €
FILET DE CARRELET, <i>Choux fleur, radis, coulis de cresson</i>	19 €
HOMARD BLEU, <i>Gnocchis, artichaut poivrade, beurre de corail</i>	58 €
PAVÉ DE FILET DE TRUITE SAUVAGE, <i>Fenouil, poivre sauvage Voastiperifery de Madagascar</i>	28 €
EPEAUTRE BIO, <i>En risotto, légumes de saison et mimolette vieille</i>	18 €
CANARD DE CHALLANS, <i>En deux cuissons, navets à l'orange sanguine</i>	32 €
RABLE DE LAPIN, <i>Sauge, olives noires, frégola, fèves</i>	28 €
BOEUF MATURÉ, <i>Coeur de carré de boeuf maturé huit semaines, rigatoni, champignons, jus truffé</i>	39 €
FILET MIGNON DE PORC, <i>Chorizo Belotta, céleri, laque d'épices</i>	19 €

Formule Midi à 27,90 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

AU CHOIX PARMIS LE MENU « LE 36 »

UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE - HORS BOISSONS, FÊTES ET JOURS FÉRIÉS

Menu « Le 36 » à 36 €

Entrée - Plat - Dessert

HORS BOISSONS, FÊTES ET JOURS FÉRIÉS

CARPACCIO DE DORADE ROYALE,

Céleri, fruits de la passion, poivre noir Kampot du Cambodge

Ou

LANGUE LUCULLUS DE VALENCIENNES DE NOTRE FUMOIR,

Confit d'échalotes au vin rouge, pain au maïs

Ou

LÉGUMES BIO DE SAISON,

Vinaigrette miel, bouquet de mâche, copeaux de pécorino au poivre

~

FILET MIGNON DE PORC,

Chorizo Belotta, céleri, laque d'épices

Ou

EPEAUTRE BIO,

En risotto, légumes de saison et mimolette vieille

Ou

FILET DE CARRELET,

Choux fleur, radis, coulis de cresson

~

LE FROMAGE

Sélection de trois variétés de fromage

Ou

LA TARTE AU CITRON

Tarte au citron de mon «Tonton», sorbet aux herbes

Ou

LA POMME

Pommes pochées dans un sirop à la vanille, pain de Gènes, sorbet Granny Smith

Ou

L'ANANAS

Tartelette, minestrone d'ananas, gelée citron vert et coriandre, crème légère à la vanille

Menu Gourmand à 49 €

HORS BOISSONS

MAQUEREAUX,

Vinaigrette d'agrumes, faisselle, condiment carotte-gingembre

Ou

FOIE GRAS DE CANARD,

En terrine, fraise, rhubarbe, vinaigre balsamique

~

PAVÉ DE FILET DE TRUITE,

Fenouil, poivre sauvage Voastiperifery de Madagascar

Ou

RABLES DE LAPIN,

Sauge, olives noires, frégola, fèves

~

LE CHOCO' LAIT-PASSION

*Crémeux fruit de la passion, feuillantine croustillante,
Ganache chocolat au lait Tanariva 33% pur Madagascar*

Ou

LA FRAISE

*Biscuit macaron, crème légère à la menthe,
Fraises de Carpentras fraîches et confites*

Menu Dégustation à 85 €

HORS BOISSONS

Laissez-vous guider autour d'un menu en 6 services imaginé par notre chef

Accord mets et vins : 45 €

Nos Menus

Pour les amateurs de truffe

TRUFFE NOIRE - TUBER MÉLANOSPORUM

BROUILLADE D'OEUF À LA TRUFFE NOIRE MÉLANO	17 €
TAGLIATELLES FRAICHES À LA TRUFFE NOIRE MÉLANO	25 €
RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE NOIRE MÉLANO	26 €

Nos Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES SERVIS AU CHARIOT, PAIN AUX NOIX	12 €
DOUBLE COULOMMIERS FARCI À LA TRUFFE NOIRE MÉLANO, PAIN AU NOIX	14 €

Menu Enfants à 15 €

MOINS DE 12 ANS

*Filet de volaille ou de poisson,
Tagliatelles fraîches ou purée maison ou poêlée de légumes*

Glaces et sorbets

Ou

Assiette de fruits frais

<p>LA TARTE AU CITRON</p> <p><i>Tarte au citron de mon «Tonton», sorbet aux herbes</i></p>	11 €
<p>L'ANANAS</p> <p><i>Tartelette, minestrone d'ananas, gelée citron vert et coriandre, Crème légère à la vanille</i></p>	10 €
<p>LE CHOCO' LAIT-PASSION</p> <p><i>Crèmeux fruit de la passion, feuillantine croustillante, Ganache chocolat au lait Tanariva 33% pur Madagascar</i></p>	11 €
<p>LA FRAISE</p> <p><i>Biscuit macaron, crème légère à la menthe, Fraises de Carpentras fraîches et confites</i></p>	11 €
<p>LE CHOCOLAT</p> <p><i>Biscuit mi-cuit, ganache au chocolat noir Abinao grand cru 85%, Crème glacée à la pistache</i></p>	12 €
<p>LA MERINGUE</p> <p><i>Crème chantilly ivoire thé jasmin, coque de meringue, Compoté de mangue, sorbet Piña Colada</i></p>	11 €
<p>LA POMME</p> <p><i>Pommes pochées dans un sirop à la vanille, pain de Gènes Sorbet Granny Smith</i></p>	10 €