# -MENU DECOUVERTE-

# 49 €

# Entrée / Plat / Dessert

### -ENTREES-

### Les Gambas

Juste Saisies puis rafraîchies, Chou-fleur crémeux, Croustillant à l'Encre de Seiche, Oeufs de Truite, Pistaches Grillées. 21 €

#### Le Saumon

Mariné, Citron-vert, Soja, Asperge Verte Cru et Cuite, Crumble, Emulsion Crustacé, Herbettes 22 €

# Les Champignons

Velouté de Champignons de Couche, Foie Gras, Châtaignes, Lard noir de Bigorre et son Écume. 24 €

# -PLATS-

### Le Veau

Cuit à basse température, Pressé de Pommes de Terres aux amandes, Petits Pois, Mousseline de Petits Pois, Jus de cuisson.

32 €

# Les Légumes

Poêlés à l'huile d'Olive et au Thym, Oeuf parfait, Croustille de pain, Lentilles, Coulis au vin du Luberon. 28 €

### Le Cabillaud

Poché, Algue Nori, Endive rôtie, Huile de noisette, Epeautre en Risotto, Bouillon de Carottes et Gingembre, Tuile à l'ail crémeux et frit. 30 €

### L'Agneau

Gigot d'Agneau de sept heures, Patates douces <u>snackées</u> et son <u>Espuma</u>, Oignons nouveaux et Confit au Thym, Radis, Jus de cuisson à la Truffe

# -DESSERTS-

#### Le Chèvre

Fromage de Chèvre de la région servi frais, Mariné et Affiné avec sa Mâche parfumée à l'Huile d'Olive. 12 €

### Les Agrumes

Crémeux au Citron, Crumble, Orange en gelée et en tartare, Marmelade de Pomelos, Kumquat confit et son Sorbet.

# La poire

Déclinée en compotée, Séchée et Pochée, Mousse au Chocolat, Meringue, Miel de Châtaignier, Crumble, Sorbet.

### La Fraise

Bavaroise en coque de Chocolat Blanc sur un Sablé Breton, Fraises marinées au Basilic et à l'Huile d'Olive, coulis et sorbet Fraise