

M E N U

NOS ENTRÉES

LE FOIE GRAS DE CANARD

ESCALOPES POÊLÉES, COMPOTÉE RHUBARBE ET FRAMBOISES
CRÊPE DE POMMES DE TERRE, JUS MAURY
26.00€

LE FOIE GRAS D OIE

MI-CUIT AU NATUREL, CONFITURE DE TOMATES VERTES
A LA VANILLE MARTINICAISE, PAIN AUX ABRICOTS
27.00€

LE HOMARD ET SAUMON FUMÉ MAISON

MILLEFEUILLE SAUMON ET HOMARD
RAVIOLE GÉLIFIÉE CÈLERI ET POMME VERTE
28.00€

LES ESCARGOTS

PETIT GRIS DE NAMUR SOUS CROUTE DORÉE
GARNITURE FORESTIÈRE AU PISTOU
25.50€

LE THON

CEVICHE DE THON GRILLÉ AUX TROIS POIVRES
CRÈME DE POIVRON CITRONNÉE, GERMES DE SOJA MARINÉS
27.00€

NOS SAVEURS MARINES

LE SAINT PIERRE

GOUJONNETTES POÊLÉES, CHIFFONNADE DE POIREAUX
GALETTE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES, ECHALOTES FRITS
33.00€

LE SANDRE

SPOÊLÉ SUR PEAU SUR POUSSE D'EPINARD
BEURRE BLANC AUX GIROLLES
33.00€

LE BAR DE LIGNE

CONFIT À L'HUILE D'OLIVE SUR RISOTTO À L'AIL D'OURS
GAMBAS RÔTIES, JUS DE CARAPACE
33.00€

LES ECREVISSES

À LA FAÇON DU CIGALON
SERVIES EN 2 SERVICES (SELON ARRIVAGE)
41.00€

PLATS VÉGAN

GALETTE FEUILLETÉE DE LÉGUMES

CHLOROPHYLLES PARFUMÉE À L'HUILE D'AGRUMES
21.00€

NOS VIANDES

L'AGNEAU

MIGNONNETTE EN CROUTE DE THYM, CAVIAR D'AUBERGINE À L'AIL FUMÉ
JUS COURT AU MADÈRE
34.50€

LE CANARD

MAGRET RÔTI, BRUNOISE DE MANGUE AU ROMARIN
SAUCE CRAMEILLOTTE (MIEL DE FLEURS DE PISSENLIT)
32.50€

LE PORCELET

LE CARRÉ LAQUÉ BARBECUE TERIYAKI
RATATOUILLE, CONDIMENT AIL NOIR
30.00€

LE FILET DE BŒUF

POÊLE AUX MORILLES, SAUCE CHASSE-SPLEEN
ROSACE DE POMMES DE TERRE À LA CRÈME GRATIN DAUPHINOIS
35.50€

NOS MENUS GASTRONOMIQUES

Philippe Stoque vous amène à la découverte de ses Menus de Dégustation
Uniquement pour l'ensemble de la table

MENU SELON LE MARCHÉ EN TROIS SERVICES 39.90

MENU VÉGÉTARIEN EN TROIS SERVICES 39.90€

MENU DE DÉGUSTATION EN CINQ SERVICES 76.50€
AVEC VINS 127.00€

NOS FANTAISIES GOURMANDES

LES FROMAGES GOURMANDS

FROMAGES SÉLECTIONNÉS ET LEUR VERRE DE VIN ROUGE
15.00€

LA FRAISES

LE FINGER, FRAISES PISTACHE
GLACÉE À L'HUILE D'OLIVE INTENSE
14.00€

LA GLACE CALISSON D'AIX

CRÈME GLACÉE CALISSON D'AIX
MINI CAKE FINANCIER
14.00€

LE CHOCOLAT GIANDUJA

FONDANT AU CŒUR ORANGE
14.00€

L'ABRICOT

TARTELETTE FRANGIPANE
GLACE LAIT D'AMANDES, CRÈME PRALINÉE
14.00€

*La Cuisine c'est quand les Choses ont le Goût de ce qu'elles sont
(Curnonsky)*

*Si vous souffrez d'allergies, renseignez vous auprès de notre Maître d'Hôtel
Carte d'allergènes à votre disposition*