

# L'été

Août 2024  
Midi & Soir



## Carte

### Entrées

Tartare de Thon légèrement épicé / Riz à sushi croustillant 12  
Oeuf de truite

Stracciatella de Burrata / Boeuf maturé fumé / Truffe d'été 12  
Éclats de Grany-Smith

Courgette de chez Judith juste saisie / La fleur en tempura 11  
Crémeux oignon - anchois

### Plats

Dorade Royale / Jus coco - bouillabaisse / Rouille gingembre 27  
Fenouil braisé / Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive maturée

Poitrine d'Agneau confite / Courgette violon / Tomate mi-confite 28  
Condiment d'été

Fettuccine taillées au couteau / Truffe d'été / Girolles sautées 28  
Supplement truffe noire 5€

### Desserts

Crème brûlée minute / Framboises / Glace Pistache / Poivre de Timut 10

Moka façon 'Jardin' / Crémeux Grand cru Caraïbe 66% / Café bio Massaya 10

Fraises / Crémeux citron - basilic / Sablé breton 10

Fromage affiné / Confiture du domaine 'Le Bargidou' 12  
Supplement menu 2€

Origine des viandes : Veau France / Agneau UE  
Tous nos tarifs sont exprimés en Euros toutes taxes comprises et service inclus



## À partager

Panisses au Romarin / Labné à l'huile d'olive maturée 9

## Signature du Jardin

Poulpe de Méditerranée croustillant / houmous d'aubergine fumée 12 / 25  
Dentelle encre de seiche / Pickles maison

Persillé de Boeuf Black Angus USA / marinade maison & frites fraîches 30  
Supplement menu 5€

## Nos Menus

### **Menu du marché en 2 services 35€**

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

### **Menu du marché en 3 services 40€**

Entrée / Plat / Dessert

### **Menu Inspiration du Chef en 5 services 60€**

Uniquement servi au dîner

