

Approches

L'Huître à cheval	28 €
Huître de Marennes et Jambon Noir Gascon <i>Pierre Matayron</i> Echalote confite et Purée d'Estragon, Mousseux de Pain	
L'Alistado del Corridor	28 €
Crevettes fondantes à l'Huile d'Argan Effervescence d'orange et Citron caviar / Tendresse avocat concombre	
Hommage à Anna Deslion	30 €
Compression de Pomme de terre et Foie gras monté à cru Truffe noire	

Declarations

La Criée	34 €
La Courbine, Betterave maraîchère et Chou rouge braisé Jus maigre au Vin rouge	
Autour d'un Vert	28 €
Saint-Jacques en Habit vert d'Oseille et Vanille Brocolis étuvé à la Bergamote, Emulsion au Muscadet	
Lard et la Manne Hier	38 €
Suprême de Pigeon, flambé au Capucin La Cuisse confite, Chartreuse Chou vert céleri	
Mon Cassoulet	36 €
Cochon Noir gascon, Canard confit, Saucisse de Toulouse Agneau de lait des Pyrénées et Couenne craquante Service du Haricot Tarbais fumant en cocotte	
L'Étroit petit Cochon – <i>pour 2 personnes minimum</i>	96 €
Superbe Côte de Porc Gascon de la Ferme de Pierre Matayron Carotte rôtie au miel et Thym citron Transparence de Carotte et Yuzu	
Ris de Pâques	44 €
Ris de Veau et Condiment d'Ail noir Mousseline de Daïkon au foin grillé et Riz soufflé	

MENUS DÉGUSTATION

Pour l'ensemble des convives

LES SUGGESTIONS DU CHEF

4 plats : 115 €

Accord mets-vins, 50€

6 plats : 160 €

Accord mets-vins, 90€

Entremises

Fleurs...bleues

Brie fermier, Roquefort et Fromage italien

16 €

Tentations

Les Monologues du Vacherin

Exotisme Mangue Passion et Sorbet aux Herbes fraîches

14 €

Le Souffle de Manuka

Soufflé Mandarine, Sésame et Safran

Miel de Manuka

Sorbet Mandarine

16 €

Une Forêt verte

Morille confite au Vin Jaune sur douceur chocolatée

Danse de crêpes dentelle

16 €

PRIX NETS T.T.C., SERVICE INCLUS

MENU DE SAISON

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER

42 EUROS*

Entrees

L'Endive

Confite à l'Huile de Menthe

Kiwi, Coulis de cresson parfum thé Matcha et Gelée Shiso vert

L'Asperge blanche des Alpilles

Condiments façon gribiche

La Compression de Pomme de terre au Foie gras

Plats

Le Cabillaud

Cuit nacré, Févettes à l'Huile de Basilic

Petites coques et Bouillon iodé

Le Canard du Sud-Ouest

Carottes rôties au miel de Thym-citron

Emulsion nature, Transparence Yuzu au Piment d'Espelette

La Pintade fermière *de Xavier Abadie*

Mousseline de ratte

Café et Noix

Desserts

Fromage monté

Brie fermier, Roquefort et Fromage italien

Vacherin exotique

Mangue et Passion

Sorbet aux Herbes fraîches

Soufflé chaud Mandarine

Safran, Sésame et Capucine

Menu de saison également au dîner !

48€, fromage inclus sur suggestion du Chef**

*Prix net T.T.C. Service compris – Uniquement au déjeuner

**Prix net T.T.C. Service compris – Uniquement au dîner