

C A R T E

Les Entrées

Froides

Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive de la Treille et copeaux de parmesan

Tartare de saumon, blinis et crème légère à la ciboulette citronné

Mille feuilles d'asperges et de truites fumés, accompagné de sa mousse de safran

Foie gras aux figues, compote de cébette et pain d'épice

Chaudes

Artichauts violets en barigoule

Raviole de magret à la châtaigne, jus de viande

Velouté de haricots de Paimpol, escalope de foie gras poêlée

Gâteau de langoustine aux herbes, guacamole, bisque de langoustine

Feuilleté de poireaux garni aux Saint Jacques poêlées, sauce vierge

Les Plats

Pieds et paquets Marseillais

Lapin à la moutarde et chanterelle

Daube de bœuf à la provençale, tagliatelles fraîches

Ragoût d'épaule d'agneau aux cœurs d'artichauts

Filet de bœuf bio, gâteau de choux aux lards

Pigeonneau rôti, sauce bordelaise à la fleur de sauge, léger ragoût de saison à brun

Magret de canard, asperges et petits oignons glacés

Loup rôti au vin blanc, purée de patate douce, petites courgettes et gratiné de pecorino

Pot-au-feu de lotte lardée, petit bouillon travaillé

Filet de grondin meunière, crème de petits pois, poêlée de mange tout