

## Menu

◆ *Tomates bio au vinaigre floral*  
*Crèmeux Buratta, gelée tomate verte au basilic*  
*Sorbet Gaspacho*

≈≈≈≈

◆ *Homard/pastèque/pêche de vigne*  
*Neige poudreuse verveine*

≈≈≈≈

*Spirale de spaghetti aux ris de veau*  
*Langoustine aux épices Tandoori*

≈≈≈≈

◆ *Bar aux épices et coquillages*  
*Bouillon de galanga et curcuma*

≈≈≈≈

*Tronçon de rouget aux huîtres "Gillardeau"*  
*Compoté de chorizo Iberico*

≈≈≈≈

◆ *Lapin cuit sur la braise*  
*Raviolis de courgettes violon à la truffe d'été*  
*Bouillon de girolles*

≈≈≈≈

◆ *Fenouil/cassis/olives Taggiasca*

≈≈≈≈

◆ *Galet framboise/coco/yusu*

### ***Choix d'un même menu pour l'ensemble des convives***

- Tous les plats : menu "**Invitation au Voyage**" : 159 €  
*Jusqu'à 13h30 pour un déjeuner et 21h30 pour un dîner (heure de prise commande)*
- Menu "**Parfums et Saveurs**" (6 services) : 110 €  
( Ce menu comprend les plats sélectionnés par ◆ )  
*Cette sélection de plats est susceptible d'être modifiée.*

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts.

## "Aventuriers du Goût"

69 €

*Uniquement à déjeuner du mercredi au vendredi sauf les jours fériés*

*Menu en 3 services "confiance au chef"*

## Pour les Petits

*Plat de la Carte en demi-portion*

*Prix d'une demi-portion*

## Pour commencer

### *Le Homard*

*Homard/pastèque/pêche de vigne*

*Neige poudreuse verveine* 55 €

### *La Langoustine*

*Spirale de spaghetti aux ris de veau*

*Langoustine aux épices Tandoori* 55 €

## Au fil de l'eau

### *Le Bar*

*Bar aux épices et coquillages*

*Bouillon de galanga et curcuma* 55 €

### *Le Rouget*

*Tronçon de rouget aux huîtres "Gillardeau"*

*Compoté de chorizo Iberico* 49 €

Le choix "à la carte" n'est possible que pour une table de maximum 5 personnes.

## Dans nos campagnes

### *L'Agneau*

*Agneau de l'Aveyron en croûte de Nori  
Aubergines grillées au miso et sésame noir* 57 €

### *Le Lapin*

*Lapin cuit sur la braise  
Raviolis de courgettes violon à la truffe d'été  
Bouillon de girolles* 51 €

## Dans nos pâturages

*Les fromages affinés de Jean-Yves Bordier* 15 €

## Fruits, Couleurs et Gourmandises

### *La Framboise*

*Galet framboise, noix de coco, yuzu* 22 €

### *Le Fenouil*

*Fenouil/cassis/olives Taggiasca* 22 €

*Afin d'en faciliter la préparation, nous vous serons reconnaissants de choisir votre dessert en tout début de repas.*