

Les Entrées

Salade de la Bastide

Carpaccio de betteraves aux avocats, bouquet de mâches et magret de canard fumé,
œufs de caille, grenades et copeaux de Pécorino 17.00€

Velouté de courge et royale de cèpes, poêlée de Shimeji aux pousses de moutarde 14.00€

Trilogie autour du saumon, l'un fumé en cannelloni de fromage frais, l'autre mi cuit,
le dernier en gravelax de betteraves, purée et sommités de choux fleurs 18.00€

Terrine de foie gras de canard,
gelée de raisins Muscat et pain d'épices, pains de campagne toastés 19.90€

Sur une aubergine grillée et confite aux aromates,
une salade de sanguins aux perles de balsamique et sucrines 18.00€

Panacotta à la citronnelle et combawa, rillettes de crabes et crevettes au court bouillon,
marinières de coques et légumes croquants 17.00€

Œuf mollet servit sur un bourguignon de gros macaronis tronçon de céleri,
champignons boutons, oignons et lard fumé 17.00€

Compression de légumes provençaux,
écrasé de chèvre frais à la sarriette, radis couleurs et mouillette de pain grillé 17.00€

Les Fromages

L'ardoise de fromages affinés, mesclun, huile d'olives et vinaigre de vins vieux 8.00€

Les Desserts

Dessert du jour 8.00€

Cylindre au chocolat fourré d'un pailleté,
feuillantine aux fruits de la passion, mousse chocolat noisette, sorbet passion 9.00€

Sur un crumble aux noix et pignons de pin,
une compotée de mirabelles flambée de son eau de vie, crémeux Cheese cake 9.00€

Déclinaison de pommes Golden, Royal gala et Granny smith,
sablé breton aux quatres épices, sorbet pommes vertes 10.00€

Brownies aux amandes et noix de pecan,
méli mélo de poires pochées et caramélisées mousseline Williamine 10.00€

Tiramisu à la châtaigne et crème de Baileys,
boudoirs imbibés d'un siro

n, mandarine, sablé maison, chocolat noir croquant 9.00€

Café, chocolat ou marron liégeois 10.00€

Colonel 12.00€

Les plats du moment...

Plat du jour - <i>Servi uniquement le midi du mardi au vendredi (sauf jours fériés)</i>	14.00€
Carré de porc ibérique rôti à la sauge, son travers confit, mijoté de pied de cochon aux champignons des bois, galette de polenta	28.00€
Epaule de lapereau braisée en cuisson « sept heures » tajine de pommes grenailles aux dattes, olives et artichauts poivrade	29.00€
Gratiné de gnocchis parfumé à la truffe blanche poêlée de champignons sauvages	25.00€
Joue de bœuf lentement cuite en cocotte au vin rouge, étuvée de légumes fanes du moment, gratin de penne	28.00€
Entrecôte « black Angus » grillée, coulis de cèpes	29.00€
Tartare aux couteaux	19.50€
Tartare haché poêlé	19.50€

Les poissons

Dos de loup rôti, florilège de légumes anciens, vinaigrette tiède à la truffe et jus gras de volaille	30.00€
Risotto de pate Riso façon paella, poêlée de gambas au citron et persil plat, émulsion safranée	26.00€
Noix de Saint Jacques grillées au beurre d'algues, velouté de courgettes et cressons aux perles de manioc, endives cuites et crues	29.00€