

-Tous les produits de la carte ont été sélectionnés avec soin par le chef, Thomas Hubert -

Les entrées

- . **Gaspacho d'été**/ huile d' olive/ croutons/ persil haché ... 10
- . **Tartare de thon rouge**/ vinaigrette sésame & soja, huile d' olive nouvelle/ guacamole/ chips de pain ... 14
- . **Carpaccio de tomate Marmande & burrata crémeuse**/ balsamique réduit/ huile d' olive Nouvelle/ mesclun ... 13
- . **Terrine de foie gras faite maison**/ confiture maison/ pain toasté... 17
- . **Soupe de poisson de Roche Pays faite maison**/ rouille/ croutons à l' huile d' olive/ fromage râpé ... 13

Les plats

- . **Retour de pêche rôti** / caviar d' aubergine à la Niçoise/ courgettes Pays rôties/ réduction de soupe de poisson ... 25
- . **Pièce de veau rôtie**/ purée d' artichaut au miel/ choux-fleurs & carottes fanes rôtis/ pommes de terre grenailles sautées/jus de viande réduit ... 26 -
Suppl. foie gras poêlé, 8 €-
- . **Fregola sarda cuite comme un risotto** / carpaccio de pancetta/ crème & râpé de truffe d' été -tuber aestivum- ... 22

Le menu dégustation, surprise ! (le soir)

En 5 services, selon l' inspiration du chef
- pour l' ensemble de la table -

... 59.00€/pers ...