

# LA CARTE

## ENTRÉES

|                                                                                                                                    |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>THON ROUGE &amp; BLOODY MARY</b>                                                                                                | <b>15€</b> |
| Tartare de thon rouge, sauce Bloody Mary, crumble d'oignons confits, amandes & sésame noir, avocats brûlés, sorbet tomates-basilic |            |
| <b>POIREAUX, VINAIGRETTE AGRUMES, JAUNE D'OEUF CONFIT</b>                                                                          | <b>15€</b> |
| Poireaux en croûte de sel, jaune d'oeuf confit, siphon poireaux, vinaigrette agrumes, croutons                                     |            |
| <b>SALBUTES, POULPE ET POITRINE DE COCHON</b>                                                                                      | <b>15€</b> |
| Tacos de maïs frits, poulpe et poitrine de cochon laquée, rouille et condiment d'herbes                                            |            |
| <b>VEAU &amp; ANCHOÏADE DE LA CROZE</b>                                                                                            | <b>15€</b> |
| Veau cuisson basse température en carpaccio, anchoïade de la Croze, fenouil, huile de feuille de figuier                           |            |

## PLATS

|                                                                                                                     |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>VOLAILLE FAÇON COO AU VIN</b>                                                                                    | <b>29€</b> |
| Purée de céleri boule, champignons sautés, crumble de lard fumé & pickles de céleri.                                |            |
| <b>ENTRECÔTE DE BŒUF SAUCE PILPIL</b>                                                                               | <b>31€</b> |
| Entrecôte de bœuf Aubrac, sauce pilpil, œufs de harengs, purée de pommes de terre au beurre fumé                    |            |
| <b>MAIGRE NACRÉ, SOUPE DE BOUILLABAISSE &amp; ROUILLE</b>                                                           | <b>29€</b> |
| Maigre nacré, soupe de bouillabaisse, pommes de terre fondantes, fenouil brûlé, toast de pain de campagne & rouille |            |
| <b>FILET DE BAR DE MÉDITERRANÉE, BROCOLI &amp; CACAHUÈTES</b>                                                       | <b>29€</b> |
| Purée de brocoli, brocolis glacés, crumble de cacahuète, pickles de concombre, huile d'aneth & câpres frites.       |            |
| <b>GNOCCHIS DE CAROTTE MAISON, OLIVES &amp; CITRON CONFIT</b>                                                       | <b>29€</b> |
| Coulis d'épinards au beurre noisette, praliné d'olives, câpres, olives à la grecque, feta & citron confit.          |            |

## DESSERTS

|                                                                              |            |
|------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>FROMAGES</b>                                                              | <b>13€</b> |
| Sélection de fromages fermiers, condiment maison                             |            |
| <b>PROFITEROLES AU CHOCOLAT &amp; NOISETTE</b>                               | <b>13€</b> |
| Chou au chocolat, glace & praliné noisette.                                  |            |
| <b>POIRE &amp; VERVEINE</b>                                                  | <b>13€</b> |
| Poire pochée, namelaka vanille, gel verveine, glace verveine & sablé breton. |            |

# LA CARTE

## STARTERS

|                                                                                                                        |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>BLUEFFIN &amp; BLOODY MARY</b>                                                                                      | <b>15€</b> |
| Blueffin tartare, Bloody Mary sauce, onion confit, almond & black sesame crumble, burnt avocado, tomato & basil sorbet |            |
| <b>LEEKs, CITRUS VINAIGRETTE, CANDIED EGG YOLK</b>                                                                     | <b>15€</b> |
| Salt-crusted leeks, candied egg yolk, leek siphon, citrus vinaigrette, croutons                                        |            |
| <b>SALBUTES, OCTOPUS &amp; PORK BELLY</b>                                                                              | <b>15€</b> |
| Fried corn tacos, octopus and glazed pork belly, rouille and herb condiment                                            |            |
| <b>VEAL &amp; LA CROZE ANCHOVY CONDIMENT</b>                                                                           | <b>15€</b> |
| Slow-cooked veal, thinly sliced carpaccio-style, La Croze anchovy condiment, fennel, fig leaf oil                      |            |

## MAINS

|                                                                                                         |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>CHICKEN, COQ AU VIN STYLE</b>                                                                        | <b>29€</b> |
| Celeriac purée, sautéed mushrooms, smoked bacon crumble & pickled celery.                               |            |
| <b>BEEF RIB-EYE, PIL-PIL SAUCE</b>                                                                      | <b>31€</b> |
| Aubrac beef rib-eye, pil-pil sauce, herring roe, smoked butter mashed potatoes.                         |            |
| <b>PEARLY MEAGRE, BOUILLABAISSE BROTH &amp; ROUILLE</b>                                                 | <b>29€</b> |
| Pearly meagre, bouillabaisse broth, melting potatoes, burnt fennel, country bread toast and rouille     |            |
| <b>MEDITERRANEAN SEA BASS, BROCCOLI &amp; PEANUTS</b>                                                   | <b>29€</b> |
| Broccoli purée, glazed broccoli, peanut crumble, pickled cucumber, dill oil & fried capers.             |            |
| <b>HOMEMADE CARROT GNOCCHI, OLIVES &amp; PRESERVED LEMON</b>                                            | <b>29€</b> |
| Spinach coulis with beurre noisette, olive praline, capers, Greek-style olives, feta & preserved lemon. |            |

## DESSERTS

|                                                                                     |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>CHEESES</b>                                                                      | <b>13€</b> |
| Selection of the Lorgues cheese dairy, condiment compote                            |            |
| <b>CHOCOLATE &amp; HAZELNUT PROFITEROLES</b>                                        | <b>13€</b> |
| Chocolate choux, hazelnut ice cream & praline.                                      |            |
| <b>PEAR &amp; VERBENA</b>                                                           | <b>13€</b> |
| Poached pear, vanilla namelaka, verbena gel, verbena ice cream & Breton shortbread. |            |