

ASSIETTES DE SAISON

PAR JEAN-BAPTISTE ASCIONE

24 Octobre 2019

Tzatziki pomme granny et menthe - 8€

Tarama de cabillaud, noisettes concassées & champignons de Paris - 8€

Poireaux & anchois fumés, noisettes torréfiés & crème de yaourt - 10€

Assiette de charcuteries du Tarn de chez Sept Monts - 10€

Assiette de fromages affinés - 10€

Velouté de Topinambour servi avec son oeuf parfait et noisettes concassées - 11€

Focaccia du jour - 11€. à déguster à deux

Couteaux au vinaigre fumé et cresson - 12€ ou 18€ à partager

Carpaccio de poisson du jour mariné, figue de Solliès et main de bouddha - 12€

Poulpe de roche grillé au saté, coulis provençale et sauce piperade - 12€

Saumon gravlax fumé, sorbet betterave, condiment crème cru - 12€

Hareng en vinaigrette, pomme de terre grenaille confite au beurre & légumes croquants - 12€

Noix de Saint-Jacques snackées, suprême d'orange et purée de céleri - 12€

Poitrine de porc du Tarn de chez Sept Monts confit à la bière, choux vinaigré - 12€

Coeur de canard poêlé, jus de viande et légumes anciens - 12€

Risotto de «Fregola» et son jus de viande - 11€

Artichaut de Marc Pougan, confit et comté fumé - 10€

Mini carotte confite, sabayon citronné et quinoa croustillant - 10€

Choux fleur rôti aux épices et crème aigre - 8€

Riz au lait et Spéculos de mon enfance - 6€

Moelleux au chocolat et éclats de noisettes, glace et coulis au caramel beurre salé - 10€ la part

Focaccia comme un «Pain Perdu» banane et crème montée - 9€