

# La carte



## LES ENTRÉES

Foie gras frais de canard des Landes cuit au torchon,  
Chutney de mangue, oignon rouge et passion, gelée de clémentine, Crèmeux kaki, tuile au café India et espuma aux fèves de tonka

- 45€ -

Duo de noix de coquilles Saint-Jacques de la Baie de Morlaix  
En tartare aux agrumes et avocat, émulsion aux fruits acidulés. Rôties en croûte de cacahuète, mousseline de chou-fleur et sommités de brocoli à la grecque

- 46€ -

Grosses langoustines rôties et oeuf de ferme mollet au caviar Oscietre  
**d'origine Pologne « Maison du Caviar de Paris », 12 g.**

Crème de cocos et émulsion à l'eau de mer

- 92€ -



Réservez une table



Télécharger le PDF



## LES PLATS

La pêche du jour

Avec ses légumes de saison (prix en fonction de l'arrivage)

Turbot rôti en croûte de pommes de terre et truffes «Tuber Mélanosporum »

Jus de viande aux truffes et Xérès

- 88€ -

Pressa et filet mignon de porc Ibérique rôtis

Chou farci au boudin et légumes oubliés, pomme Ariane et pommes savonnettes à l'ail noir jus au chorizo

- 38€ -

Poitrine de pigeonneau royal d'Anjou «façon Wellington»

Sa patte confite, navet et poire martin sec, jus corsé aux truffes

- 45€ -

Les fromages frais et affinés des provinces de France

- 20€ -



Réservez une table



Télécharger le PDF



# LES DESSERTS DE SÉBASTIEN MURCIA

Déclinaison sur le citron de pays

Sorbet bergamote

- 20€ -

Voyage exotique « mangue, passion, grenade, ananas »

Guacamole et sorbet aux fruits des tropiques

- 22€ -

Le chocolat bio dans tous ses états « Grand Cru de l'Equateur 78% »

Conché à la Manufacture « Duplanteur » dans le centre historique de Grasse

- 25€ -

Glaces ou sorbets du moment

Glaces des Alpes - Maître Artisan Glacier

- 18€ -



Pour votre plaisir,

si vous le souhaitez, notre salon vous accueille pour déguster un digestif

