

fleur de sel, emulsion de
pêche au citron



Stalà de
land puxen
scilhés

Beurre
platat
curdlatat

Couenne

4 St Peix 3/4
10 pers. Repas 220/280g
6kg Polpe

Blanc des St Peix
cloute basilic,
cuisse "al dente"



Le menu d'octobre

MISES EN BOUCHE



COURGETTE À FLEUR,

farcie à la chair de tourteau, tentacule de poulpe confite, jus iodé

TARTE FRIANDE AUX GIROLLES,

rouget juste raidi, vinaigrette de légumes, roquette



FILET MIGNON DE VEAU AU SAUTOIR,

cromesquis de ris de veau, courgette et tomate séchée, mousseline de potimarron, jus court

SAINT-PIERRE CLOUTÉ AU BASILIC,

polenta croustillante, cèpes en persillade, lard paysan, jus brun



LA TABLE À FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS DE FRANCE,

pain de campagne

(présente dans les menus 4 & 5 instants)



BABA AU RHUM,

crème mascarpone aux grains de vanille, glace créole et raisins

GANACHE AU CHOCOLAT BLANC ET PRALINÉ,

marmelade de noisettes, lemon curd au citron combawa, pop-corn, sorbet citron de Méditerranée

MÊLÉE DE FRAMBOISES,

gel basilic, mousse à la pistache, crumble, quenelle glacée framboise - poivron rouge

3

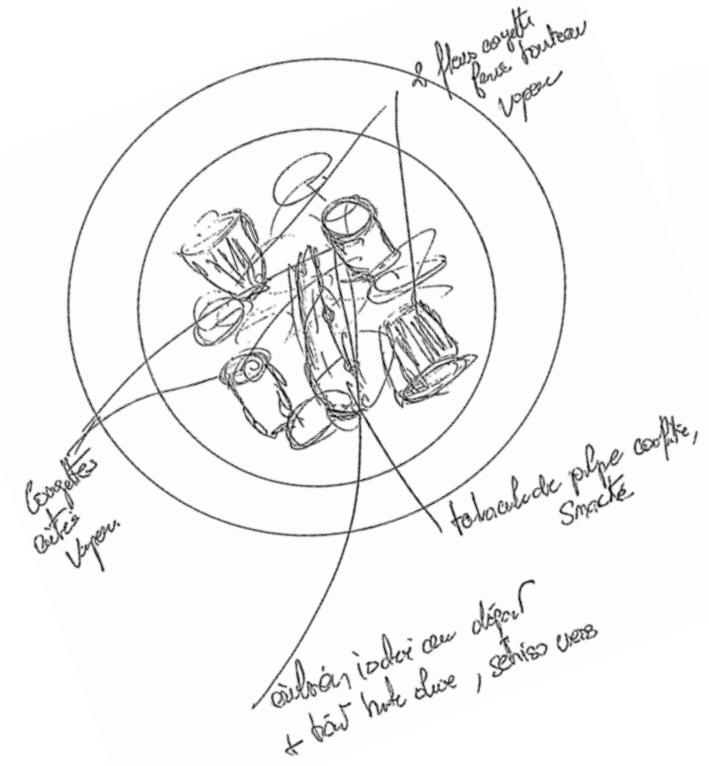
INSTANTS : 79€ - 4

INSTANTS : 99€ - Entrée
Plat
Dessert

5

INSTANTS : 119€

2 entrées
Plat
Fromage
Dessert



fleur de sel, emulsion de
prière au citron



Stalà de
land puxen
secréts

Beine
platata
curvata

Couronne

4 St Peix 3/4
10 pers. Rojets 220/280g
6kg Polpe

Bloc de St Peix
cloute basilic,
cuisse "al dente"



October menu

MISES EN BOUCHE



ZUCCHINI WITH FLOWERS,

Stuffed with crab meat, candied octopus tentacles, iodized juice



PAN FRIED VEAL FILET MIGNON,

Sweetbreads cromesquis, zucchini, dried tomato, mashed pumpkin squash



JOHN DORY FISH WITH BASIL,

Crispy polenta, ceps paned with parsley, country bacon



FRENCH RIPENED CHEESES SELECTION,

farmhouse bread
(included in menus 4 & 5 instants)



RUM BABA,

Mascarpone cream with vanilla seeds, ice cream with rum and raisins

WHITE CHOCOLATE GANACHE WITH PRALINE,

Nuts jam, lemon curd made with combawa, popcorn,

Mediterranean lemon sorbet

RASPBERRIES DESSERT,

Basil, pistachio mousse, crumble, raspberry and red bell pepper sorbet

3

INSTANTS : 79€

4

INSTANTS : 99€

5

INSTANTS : 119€

Net price including VAT in euros, all taxes and service included - Origin of the meat: France
Our dishes can be adapted in case of intolerance or special diets.
A list of allergens is available from our team.