



## MENU CARTE

### Les Entrées: 14€

Langoustines / Fine tarte au paprika / condiments / réduction de crustacés +4€

*Langoustine / Flan with paprika/ seasoning / bisque reduction*

Crèmeux de tomate/ chèvre frais de chez Fabre / Sorbet à huile d'olive

*Creamy tomato soup / Fresh «Chez Fabre » Goat's cheese / Olive oil sorbet*

Mulet en sashimi / pastèque épicée et magret fumé / vinaigrette aux agrumes

*Mullet Sashimi / Watermelon and spiced / smoked duck breast / citrus vinaigrette*

Joue de Boeuf en ravigote / palet de Pomme de terre et moutarde de Meaux + 2€

*Beef cheek ravigot style / finely slice potatoe and Meaux mustard*

### Les Plats: 23€

Filet de rouget / piperade de courgettes / coulis de Piquillos + 3€

*Red mullet / zucchini pipérade / Piquillos Sauce*

Daurade Royale grillée au Romarin / cru de fenouil / émulsion au Yuzu

*Sea bream filet grilled with rosemary/ Raw fenel / Yuzu emulsion*

Pavé de maigre aux girolles / bouillon léger aux herbes

*Sea bass, with mushrooms / light broth with herbs*

Confit de Jarret veau/ jeunes carottes / crème d'anchois / jus aux câpres

*Veal « osso-buco » / carrot / cream of anchovies / caper sauce*

Filet de canette aux pêches / jus au vinaigre balsamique / Grenailles de l'île de Ré + 2€

*Duck filet with peaches / balsamic vinegar sauce / Potatoes from Ile de Ré*

**Nos préparations peuvent contenir du porc, nous pouvons faire sans**

## Desserts: 12€

Cerises rôties / chantilly chocolat blanc et fève de Tonk

*Rosted cherries / white chocolate chantilly and Tonka bean*

Tartelette Framboises / fine gelée au thé Matcha

*Raspberry Tart/ Delicate jelly with Match tea*

Sablé Rondor / Sorbet pamplemousse rose /espuma au miel et thym citron

*Rondor biscuit / pink grapefruit sorbet / Honey Foam with lemon thyme*

## Les soufflés sucrés d'Excoffier: (+3€)

- \* Soufflé caramel et sauce caramel au beurre salé
- \* Soufflé Abricot et sorbet au lait d'amande
- \* Soufflé au Grand-Marnier

## NOS TARIFS

- **FORMULE DEJEUNER** : au choix dans le menu carte

Plat du jour: 19 €

Entrée-plat ou Plat dessert : 28 €

Entrée-plat-dessert : 37 €

( Du Mardi au vendredi et hors jours fériés)

- **MENU CARTE** : Entrée-plat-dessert: 41€

( Au dîner et le samedi )

- **MENU DEGUSTATION\_**: En 5 services : 65€

**Accord mets et vins 37€**

Au fil du marché et de l'inspiration du chef