

CARTE

Pour obtenir un beau résultat, il faut réunir en amont toute une diversité de produits et des compétences déployées par des hommes et des femmes qui demeurent dans un relatif anonymat. C'est pourquoi, nous tenons à les associer car ils nous apportent ce qu'ils ont de meilleur.

ENTREES

Gambas bleues de Nouvelle Calédonie 38€

Bardées au lard paysan, avocat grillé, sauce wasabi passion

Le foie gras de canard grillé de la Maison Rougié 42€

Cerise, amande fraîche et Amaretto

Jus de canard à la Bigarade

Le sérieole Ikejime en céviche 36€

Emulsion au lait de coco, concombre et citron vert

Petits pois cuit et cru

POISSONS

Le Saint-Pierre 52€

En aiguillette confite, moule de Bouchot croustillante

Barigoule d'artichaut poivrade, cœur de bœuf au thym citron, sauce Pil Pil

La langoustine Bretonne 52€

En croûte de poutargue

Tartelettes de carotte des sables et carottes de couleurs, sabayon thermidor

VIANDES

Le carré de veau du Val d'Argent 54€

Morille farcie aux petits pois, rose de courgette colorée

Condiments menthe courgette

Le magret de canard de Puntoun 48€

Pêche rôtie, sucrose grillée et petites girolles

Condiment soubressade

La côte de veau rôti au sautoir 2 pers. 120€

Morille farcie aux petits pois, rose de courgette colorée

Condiments menthe courgette, vrai jus

PLAT VEGETAL 40€

Raviole au basilic farcie à la burrata

Tomates de couleurs grillées au barbecue

Eau de tomate et framboises

LE CHARIOT DE FROMAGES (5 morceaux) 20€

DESSERTS

Picon bière 18€

Marmelade d'oranges, glace Picon et spoom à la Météor

L'abricot de Provence 20€

Olives noires de Kalamata, chantilly au romarin

Le chocolat et café en dentelle 20€

Chantilly à la noix de coco, sauce chocolat Tulakalum de la maison Valrhona

La fraise de Cléry 20€

Panna cotta au chèvre frais et verveine, tartelette givrée, jus de fraise acidulé

MENU KASBUR à 78€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 35€

Formule sans alcool à 29€

Prélude

Le sérieole Ikejilé en céviche

Emulsion au lait de coco, concombre et citron vert

Petits pois cuit et cru

Le magret de canard de Puntoun

Pêche rôtie, sucrine grillée et petites girolles

Condiment soubressade

Fraicheur du moment

La fraise de Cléry

Panna cotta au chèvre frais et verveine, tartelette givrée, jus de fraise acidulé

Délicatesses de fin de repas

Tout changement dans les menus entrainera un supplément

MENU DE SAISON à 110€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 45€

Formule sans alcool à 37€

Prélude

Le foie gras de canard grillé de la Maison Rougié

Cerise, amande fraîche et Amaretto

Le Saint-Pierre

En aiguillette confite, moule de Bouchot croustillante

Barigoule d'artichaut poivrade, cœur de bœuf au thym citron, sauce Pil Pil

Fraicheur du moment

Le carré de veau du Val d'Argent

Morille farcie aux petits pois, rose de courgette colorée

Condiments menthe courgette

L'abricot de Provence

Olives noires de Kalamata, chantilly au romarin

Délicatesses de fin de repas

MENU DEGUSTATION à 145€

Les vins servis en harmonie avec ce menu à 60€, formule sans alcool à 50€

Menu servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h au déjeuner et 20h30 au diner

Le sériole Ikejime en céviche

Emulsion au lait de coco, concombre et citron vert

Petits pois cuit et cru

Le foie gras de canard grillé de la Maison Rougié

Cerise, amande fraîche et Amaretto

Langoustine Bretonne, en croûte de poutargue

Tartelettes de carotte des sables et carottes de couleurs, sabayon thermidor

Le Saint-Pierre

En aiguillette confite, moule de Bouchot croustillante

Barigoule d'artichaut poivrade, cœur de bœuf au thym citron, sauce Pil Pil

Le carré de veau du Val d'Argent

Morille farcie aux petits pois, condiments menthe courgette

Le chocolat et café en dentelle

Chantilly à la noix de coco, sauce chocolat Tulakalum de la maison Valrhona

L'abricot de Provence, olives noires de Kalamata, chantilly au romarin

Le chef vous propose

Un menu affaire le midi à 47€

(Amusette, entrée, plat, dessert, mignardises)

Du mercredi au vendredi hors jours fériés

Repos hebdomadaire : Dimanche soir, lundi et mardi toute la journée

**Menu unique pour l'ensemble de la table à partir de 6 personnes.
Merci pour votre compréhension.**

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits frais

Notre pain est confectionné avec un levain naturel, issu d'une farine biologique Alsace Moselle du Moulin BURGGRAG-BECKER à Dossenheim sur Zinsel. Réalisé par la boulangerie Boistelle et cuit sur place.

Tous nos prix s'entendent nets service compris

Nous avons une capacité d'accueil de 40 personnes à l'intérieur

Et 20 personnes en terrasse

Pour le bien-être de nos équipes, le restaurant ferme à 16h au déjeuner et à 23h45 au diner. Merci pour votre compréhension.