

Pour chaque création, Coline Faulquier s'évertue à réaliser des créations toujours plus originales et gourmandes les unes que les autres. Elle met un point d'honneur à servir uniquement des mets élaborés avec de bons produits frais. C'est également pour cette même raison que l'équipe en cuisine sélectionne rigoureusement ses producteurs afin d'avoir les meilleurs produits.

« Nous vous souhaitons de passer un moment des plus agréables et sommes tous à votre écoute. Belle dégustation...

MENU DÉCOUVERTE DÉJEUNER _____ 32€

Hors jours fériés et uniquement au déjeuner.

Retrouvez chaque semaine notre sélection du marché, composée d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

MENUS BY SIGNATURE _____

Pour satisfaire votre curiosité et votre appétit, les créations de la cheffe Coline Faulquier et de son équipe vous sont proposées en demis portions. Vous pouvez composer votre menu dans le choix des plats afin de vous offrir une découverte gourmande !

2 ^{1/2} portions + Dessert 61€	3 ^{1/2} portions + Dessert 78€
--	--

Il est possible d'ajouter dans votre menu, un fromage (supplément) 9€

A partir de 5 personnes , le choix de la formule doit être le même pour l'ensemble de la table.

Pour le déjeuner, à partir de 13h15 seul le menu déjeuner est disponible.

Tous nos menus et nos plats sont servis hors boisson. Le service est compris. Prix nets.

ET QU'EST CE QUE L'ON DÉGUSTE ?

L'aïoli, devenu plat signature - création 2016

Supplément de 7€ dans le format dégustation

32€

Mosaïque de légumes croquants / baudroie et merlu de nos côtes / sauce et glace aïoli / tuile à l'encre

Le maquereaux de pays

30€

Mariné au balsamique de la maison Kalios / gel de betterave rouge-cassis / betteraves maraîchères de Bruno Cayron BIO en textures / oignons nouveaux croquants

Le poivron, c'est ma version !

28€

Farcis cuit au jus / en cromesquis coulant / glacé et épicé / crémeux façon tzatziki... biscuit de semoule aux herbes

Dans l'esprit d'un falafel... (vegan)

26€

Panna cotta légère de chèvre frais menthe-verveine / croustillant
pois chiches / coco frais / framboises givrées / vinaigre vif Barolo

Le retour de la Pêche locale

38€

Douceur estragon citronné / pulpe d'estrageon / pomme de terre
« en végétal » vierge salicornes iodées / légumes croquants

La selle d'agneau au feu de bois

35€

Rôtie en viennoise de plantes sauvages par Bigoud' / carpaccio de
courgettes de couleurs / condiment baies roses / jus corsé

LES GOURMANDISES

Fromages affinés de La Maison Kalou (par Karine Kaloudjian) 14€
Croustillant sablé au romarin / compotée fruitée de saison

Tube three *, dessert signature - création 2016 18€
Tube chocolat caraïbe noir et citron caviar / glace chocolat blanc
Opalys 33% et gingembre en fraîcheur / ganache montée chocolat
Bahibe 46% / glace grué de cacao
*Tous nos chocolats proviennent de la maison Valrhona

La tomate 17€
Biscuit moelleux focaccia / crème façon cheese cake /
Tomates variées en textures / confites / caramélisées

Le riz , si gourmand 16€
Praliné et croustillant de riz grillé / mousse vanille de Papouasie /
siphon léger de riz / sorbet yuzu-saké

Carte élaborée par Coline Faulquier et Allan Dupont