

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 !**

<b>2 <sup>1/2</sup> portions + Dessert 61€</b>	<b>3 <sup>1/2</sup> portions + Dessert 78€</b>
--	--

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.

## MENU DÉGUSTATION

---

110€/pers

(hors boisson)

**Laissez vous porter par La cheffe avec une sélection de 5 plats sélectionnés dans la carte et un pré-dessert signature.**

Menu servi pour l'ensemble de la table (commande jusqu'à 21h30)

## ET QU'EST CE QUE L'ON DÉGUSTE ? \_\_\_\_\_

### **L'Aïoli, devenu plat signature - création 2016**

**Supplément de 7€ dans le format dégustation**

34€

Mosaïque de légumes croquants / Baudroie et merlu de nos côtes /  
sauce et glace Aïoli / Tuile à l'encre

### **Le champignon, c'est la saison !**

30€

Royal de Paris / Crus et cuits de champignons de saison / Jaune d'œuf cuit  
au froid / Oignons doux et sablé parmesan noisette

### **La langoustine**

32€

Topinambours crémeux / Siphon léger et huile de thym de la maison Kalios /  
Chips juste dorées / Carpaccio de langoustines / Pickles et kumquats

**La raviole**

28€

Fine Raviole de Banon tiède / Jus et fraîcheur végétale par Bigoud /  
Crème de patate douce au beurre noisette

**La pêche locale**

38€

Cuite au four à bois / Jus corsé de favouilles au Pastis / Celtuce par Bruno  
Cayron / Radis croquants et beurre d'Espelette

**Le veau, cœur de filet**

35€

Filet de veau en habit vert / Céleri-rave confit / Jus cardamome / Citron confit  
et vin rouge

## LES GOURMANDISES

---

**Fromages affinés de la maison Kalou** (par Karine Kaloudjian) 14€  
Fromages affinés / Sablé romarin et gel fruité

**La poire d'automne** 18€  
Paires en textures / Muesli de courge et avoine / Courge confite / Yaourt acidulé au miel de Bourgogne / Lait praliné tiède

**L'île fointante** 16€  
Crème Anglaise au foin de mon enfance / Croquette cacahuète / Œuf léger vanillé / Ganache montée caramélia de la maison Valrhona

**Le coco-choco** 18€  
Fin palet moelleux de noix de coco / Chocolat blanc opalys de la maison Valrhona / Cœur de pamplemousse et Timut / Sorbet pamplemousse

Carte élaborée par Coline Faulquier et Allan Dupont