

Amuse-bouche du moment

**Puis en entrée**

Couronne de gambas au sésame sur un tartare de légumes aux citrons confit, pistou rouge et vinaigrette citron.

--

Le panais façon tarte Tatin aux noisettes et son escalope de foie gras poêlées.

--

Noix de Saint-Jacques juste saisies, mousseline de celeri et chips de Grany-Smith.

**Suivi d'un poisson au choix**

Filet de bar poêlé aux herbes fraîche, écrasée de charlotte à l'huile d'olive, artichauts poivrade et girolles.

--

Epais morceau de thon juste saisi, légumes au wok, sauce satay.

**Suivi d'une viande au choix**

Pluma ibérique au poivre noir, polenta crémeuse aux olives coquillos et cœur de sucrose braisé.

--

Magret de canard croustillant aux fruits et légumes d'hiver, sauce bigarade.

**et pour finir en dessert**

Tarte fine à la mangue au poivre de la Jamaïque, caramel au beurre salé.

--

Figues rôties aux épices, vin rouge et mascarpone.

--

Poêlées de quetsche et amandes grillées, financier à l'huile d'olive « Grossane » et tuile dentelle.

**Supplément fromages affinés par Stéphane Vergne, Maître Affineur.**