



LES
BORDS
DE
MER

AMUSETI

HUITRES DE CAMARGUE, POIVRE TIMUT	11€
PANISSES DE LA MAISON, MAYO AUX ANCHOIS	7€
CRUSTILLANT CHEVRE DE LA REGION ET FIGUES	9€
TARAMA D'OURSIN, BLINIS TIEDES	11€

ENTRÉES

CREME DE BUTTERNUT, JAUNE D'ŒUF CONFIT, HADDOCK FUME, NOISETTE	13€
GRAVELAX DE DAURADE, VERJUS, PICKLES DE CHAMPIGNONS DES BOIS	16€
EFFEUILLE DE CABILLAUD, FONDUE DE POIREAUX AU CURRY, CONDIMENT FIGUE	15€
TATIN D'OIGNONS DOUX DES CEVENNES, SARDINE EN ESCABECHE	12€

PLATS

POITRINE DE COCHON CROUSTY FONDANTE, PATATES DOUCES ROTIES A LA BISQUE AROMATISEE FLEUR D'ORANGER	26€
MEDAILLON DE LOTTE, CREMEUX CELERI A LA NOIX MUSCADE, CHOU KALE FRIT	29€
LOUP DE MEDITERRANE, CAROTTES DE COULEURS ROTIES AU SUMAC	31€
TAGLIATELLES DE CALAMARS EMBEUREE DE CHOU, BOUILLON DE VOLAILLE	26€
NOTRE RISOTTO, TOMBEE DE CHAMPIGNONS DU MOMENT	24€

DESSERTS

FROMAGES DE CHÈVRE DE L'ARRIÈRE-PAYS	8€
CHOUX CREMEUX AUX MARRONS, SORBET CHOCOLAT	10€
NOTRE FAMEUX CALISSON GLACE « LES BORDS DE MER »	11€

