



Menu du marché 33€

entrée, plat et dessert

Entrées

Tartare de betterave rouge

Crue et cuite, à l'huile d'argan, crouton de jambon cru des Aldudes

Ou

Tartare d'algues, noix et câpres

bouquet d'herbes du jardin, cracker au sésame.

Plats

Aïoli,

Pavé de morue dessalée, bulots, œuf et légumes, huile d'olive fermentée du moulin de Villevieille

Ou

Curry de protéines de soja et carottes,

lait de coco, coriandre et gingembre frais.

Ou

Poulet fermier « Miéral »

Rôti au four, parfums orientaux, citron mariné et ail confit

Ou

Poisson du jour

Juste rôti, vinaigrette tiède de légumes et lentilles de caviar (+5€)

Fromage ou Dessert

Rocamadour

mariné à l'huile d'olive et paprika fumé, mesclun.

Ou

« Comme un fraisier »

dacquoise de noisette, crème vanillée, glace à la fraise et jus de coco.

Menu en 4 services, un plat en plus au choix, 45€

Formule Midi 24€

Du mardi midi au vendredi midi, hors jours fériés

Plat

Fougasse aux olives verte façon Vito Tonello,
Pommes de terre rôties au four.

Dessert

Flan de yaourt aux fruits

