

# La Carte d'Hiver

## Entrées

### Langoustine

Juste raidie, mijoté de saison lié au bouillon et ses jeunes pousses d'herbes.

*Dublin Bay Prawn, seasonal stew and young plants.*

32 €

### Oeuf

Du Pic Saint Loup cuit à 64°C, châtaigne et quinoa en taboulé,  
servi avec une crème de pastinaca.

*Local egg cooked at 64°C, chestnut and quinoa tabbouleh, served with parsnip cream.*

24 €

### Soupions

De Méditerranée et juste saisis, déglacés d'un fumet  
et servis avec un risotto à l'encre.

*Mediterranean squid, just snacked, fish fumet and ink risotto.*

26 €

### Canard

Foie gras poêlé aux navets glacés blonds, jus au Porto.

*Fried duck foie gras, turnips and Port juice.*

28 €

# Plats

## **Turbot**

Sauvage truffé, salsifis, jus tranché de veau à l'huile d'olive du domaine de l'Oulivie et chips de petroselinum.

*Wild turbot with truffle, veal and local olive oil juice, parsley chips.*

45 €

## **Maquereau**

Cuit lentement et flashé, fine purée de fenouil, soupe de poisson de roche liée au beurre.

*Slow cooked mackerel, fenel mash, rock fish soup.*

31 €

## **Veau**

Ris de cœur braisé avec ses légumes, jus court à la ciboulette.

*Veal sweetbreads with vegetables, chives veal juice.*

42 €

## **Pigeon**

Cuit à basse température en habit de blette, la cuisse en cromesquis, jus naturel au doux parfum de l'Orient.

*Pigeon cooked at low temperature in swiss chards, thigh in cromesquis, spicy cooking juice.*

38 €

# *Fromage et Desserts*

## **Chariot de fromages**

Fromagerie " Les Marie " des Halles Castellanes.  
*Cheese trolley " Les Marie " from Halls Castellanes.*  
16€

\*\*\*\*

## **Baba**

Infusé aux baies de sansho vertes et sa crème diplomate,  
*Servi avec une sélection de deux rhums au choix.*  
*Baba infused with green sansho berries, diplomate cream,*  
*Served with a selection of two rhums at your choice*  
18€

## **Mandarine**

Soufflé Jacques Marnier, confit de mandarine  
Sorbet fromage blanc Timut.  
*Jacques Marnier soufflé, mandarin candied, Timut and white cheese sorbet.*  
16€

## **Marron**

Tube croustillant, chantilly marron, gelée et glace pomme yuzu.  
*Chestnut, crunchy tube, apple and yuzu jelly and ice cream.*  
16€

## **Chocolat**

Noir et au lait, caramel beurre salé, crémeux à la fève de tonka, sorbet passion.  
*Dark and milk chocolate, salted caramel, Tonka beans cream and passion fruit sorbet.*  
16€