L'Artichaut

par Sébastien Perrier, artisan cuisinier

Du goût, du frais, des saveurs…

<u>Menu 15bis</u>

Entrée, plat et dessert / plat, fromage et dessert 40€

Entrée, plat, fromage et dessert 50€

La cuisine que j'aime…

PRIX NETS HORS BOISSONS – SERVICE COMPRIS Viandes d'origine française ou U.E
Les aléas du marché peuvent amener un produit à manquer, merci de votre compréhension
Les tickets-restaurant sont acceptés au nombre de deux par personne

ENTRE TRADITION ET MODERNITE

ENTREES / STARTERS

Riz noir aux artichauts et crevettes grillées / ventrèche noire de Bigorre / jus grassouillet / crackers cacahuète 15€

Artisanale terrine de gigot d'agneau « El Xai » braisé sur l'os / anchoïade / boulgour menthe et fruits secs 15€

Saint-jacques marinées et tourteau au naturel / œufs de truite / kalamansi 18€ **(supplément de 7 euros)**

Fine tartelette de fenouil et poutargue de Méditerranée / vinaigre de fruit / stracciatella / verdure en tempura 15€

PLATS / MAIN COURSE

Les ravioles potagères de saison en crème de légume / granola 23€

Pintade fermière rôtie - quenelle et ballotine / betterave-tonka / crème de maïs fumé et galette moelleuse / jus des coffres 23€

Aiguillette de turbot de Galice à la vapeur douce / butternut fumée et champignons de cueillette / jus d'arête 27€
(**supplément de 7 euros)**

Blanc de merlu / pois chiche du Gard cuisinés / hollandaise au beurre noisette / condiment huitre 23€

FROMAGE / CHEESE

Notre sélection de fromages
affinés d'ici et d'ailleurs, servis au plateau 14€

DESSERTS
(Les desserts sont à commander en début de repas)

Chocolat lait Jivara, foin, sarrasin 12€

Crème cheese-cake / poire et sorbet poire tatin / crumble noix 12€

Palet chocolat noir yuzu / glace noisette grillée 12€

Notre sélection de fromages, affinés d'ici et d'ailleurs, servis au plateau 14€