







# Aubade Estivale

## Les Entrées

- Tentacule de poulpe, piperade au pimiento fumé* 22.00 €
- Concombre, huître maison Magnat, salsa verdé, maquereau marinade instantanée* 22.00 € 
- Tomate bio de Jacky Mercier, fromage frais, vierge au basilic, sorbet du fruit* 20.00 € 
- Langoustines en crudité, croustillante rafraichie d'agrumes* 40.00 €
- Gambas et courgette en tartare, rafraichi d'agrumes* 32.00 € 
- Vitello tonnato* 27.00 €

## Les Poissons

- Cœur de longe de thon, condiments poivron tomate, coulis de tomates confites acidulé* 25.00 € 
- Lieu jaune de ligne, purée d'ail, fine ratatouille, le jus d'une bouillabaisse* 30.00 € 
- Lotte au kamado, condiment tomate olive Kalios, cerise en chermoula* 45.00 € 
- Homard bleu au kamado, le jus d'une bouillabaisse* 90.00 €

\* Plat disponible selon arrivage

 Plat élaboré avec des produits de notre région



## Les Viandes

Bœuf Limousin légèrement fumé, échalion et betterave infusé, jus corsé à la sarriette 32.00 € 

Agneau du Poitou en moussaka 31.00 € 

Puntilla de cochon ibérique, jus aux baies noires 32.00 €

Filet de bœuf en dégustation, condiment tomate olive 60.00 € 

Côte de veau fermier 52.00 €

## Salade et Fromages

Délice des nomades du jardin 9.00 €

Chariot de fromages affinés 14.00 €

Faisselle de chèvre frais, huile infusée à la cébette 10.00 € 

Reblochon fermier en espuma, herbes sauvages 11.00 €

## Les Desserts

Melon, framboise, basilic 15.00 € 

Finger chocolat de plantation 14.00 €

Pêche verveine citronnée 12.00 €

Abricot, miel, amande 15.00 €

Fraise, betterave, crème tiramisu 14.00 € 

Baies noires 15.00 €

La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande

 Plat élaboré avec des produits de notre région

