

## **La Barretina**

### **Les cornichons de Laurie et Sylvère**

Brûlés à la flamme pour le gazpacho, en écume, en Tzatziki et marinés à l'estragon. Sorbet olive et pickles de framboises pour twister...

**\*\*\***

### **On s'en Fish !**

Poisson frais selon les arrivages, garniture et sauce de saison, au gré des envies de Thibaut...

**Ou**

### **Mon p'tit canard**

Le magret de Caroline farci d'une brandade de canard confit, pignons et blé vert en risotto à la crème de câpres, petite betterave d'Eglantine confite, espuma d'ail noir...

**\*\*\***

### **On a fait la peau à l'abricot !**

Gourmandise à l'état pur... Abricot frais, rôti et glacé, brioche de Laurent façon pain perdu et crème pâtissière brûlée...

**Ou**

### **Celui dont on ne doit pas prononcer le nom...**

C'est le come-back du dessert mystère. On vous dira juste qu'il y a de la figue, du citron confit et un yaourt maison et que c'est un dessert frais et gourmand et surtout très fou !

**Ou**

### **I goat cheese !**

Fromage de chèvre frais de Muriel, ganache de figue, gomasio aux noix de cajou, salade de roquette à l'huile de figuier.

**Ou**

### **Tomme tomme tomme tomme...**

Tomme de brebis affinée, sélectionnée par Julien, crème glacée au rancio sec, sel de noisette et topinambours, graines germées de fenouil.

39€

# **La Vigatane**

## **Les cornichons de Laurie et Sylvère**

Brûlés à la flamme pour le gazpacho, en écume, en Tzatziki et marinés à l'estragon. Sorbet olive et pickles de framboises pour twister...

**Ou**

### **Foie, foie mon foie !**

Foie gras mi-cuit maison, glaçage cacao brillantissime, sauce BBQ melon, glace whisky, chlorophylle de fenouil sauvage...

**\*\*\***

### **On s'en Fish !**

Poisson frais selon les arrivages, garniture et sauce de saison, au gré des envies de Thibaut...

**\*\*\***

### **Mon p'tit canard**

Le magret de Caroline farci d'une brandade de canard confit, pignons et blé vert en risotto à la crème de câpres, petite betterave d'Eglantine confite, espuma d'ail noir...

**\*\*\***

### **On a fait la peau à l'abricot !**

Gourmandise à l'état pur... Abricot frais, rôti-confit et glacé, brioche de Laurent façon pain perdu et crème pâtissière brûlée...

**Ou**

### **Celui dont on ne doit pas prononcer le nom...**

C'est le come-back du dessert mystère. On vous dira juste qu'il y a de la figue, du citron confit et un yaourt maison et que c'est un dessert frais et gourmand... et surtout, très fou !

**Ou**

### **I goat cheese !**

Fromage de chèvre frais de Muriel, ganache de figue, gomasio aux noix de cajou, salade de roquette à l'huile de figuier.

**Ou**

### **Tomme tomme tomme tomme...**

Tomme de brebis affinée, sélectionnée par Julien, crème glacée au rancio sec, sel de noisette et topinambours, graines germées de fenouil.

49€