

## En entrées

- |  | Prix à la carte : |
|--|-------------------|
| Les 6 huîtres de notre écailler José   | .....19€          |
| Ou   |                   |
| Consommé de champignons des bois,<br><i>ravioles aux parfums d'Asie et Saint Jacques</i>   | .....20€          |
| Ou   |                   |
| Céviche de bar et haddock fumé,<br><i>piment doux parfumé, à la menthe et au coriandre</i> | .....24€          |

## En plats

- |  |          |
|--|----------|
| - Vol-au-vent des mers,<br><i>Saint-Jacques de Dieppe, crevettes, saumon et lotte</i>  | .....32€ |
| Ou   |          |
| - Côte de Biche,<br><i>salsifis confits, pommes caramélisées, sauce Grand Veneur</i>   | .....44€ |
| Ou   |          |
| - Ballotine de suprême de volaille farcie au foie gras,<br><i>chou vert confit, jus de cuisson, caramélisé et parfumé à la sauge</i> | .....34€ |

## En desserts

- |   |          |
|---|----------|
| Panna Cotta parfumée à la vanille de Madagascar,<br><i>compotée de fruits exotiques et fruits frais</i> | .....12€ |
| Ou  |          |
| Poire belle Hélène revisitée,<br><i>crumble d'amandes effilées caramélisées</i>                         | .....12€ |

**MENU  
65€/PP**

Une décennie de Plaisirs

Il vous est proposé par la Maison



Pour accompagner votre entrée :

Saint Véran 2022

Joseph Drouhin

Pour accompagner votre plat :

Château Villa Bel Air 2021

Graves

Pour accompagner votre dessert :

Muscat de Rivesaltes "Mas Christine" 2022

Côtes de Roussillon

Accord  
vins mets  
30€/PP