



Restaurant - Cuisine d'Auteur

*Menu servi pour l'ensemble des convives-served for the all table*

## Le Menu Plaisir à 160 €

*Plaisir Menu at 160 €*

**\*Boissons incluses/ Drinks included**

une coupe de Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ Bouteille de vins, eau minérale, café.

A glass of Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ bottle of wine, mineral water, coffee.

**Croustillant de cochon et focaccia à l'ail confit...**

*crispy pork and focaccia and preserved garlic ...*

---

**Velouté de moules de « Bouchot », girolles, émulsion chorizo de la ferme « Abotia »...**

*"Bouchot" mussels velvety soup, chanterelles, chorizo emulsion from the "Abotia" farm...*

---

**Maquereau fumé aux herbes de Provence, panais et lait d'amande...**

*Smoked mackerel with Provençal herbs, parsnips and almond milk...*

---

**Dorade royale sauvage, coco de « Paimpol » à la méditerranéenne...**

*Wild sea bream, white beans from « Paimpol » Riviera style...*

---

**Filet de canette de « Challans » servi rosé, oignons doux des Cévennes, butternut et cèpe...**

*Duckling served rare, sweet onions from Cévennes, butternut pumpkin and cèpe mushroom...*

---

**La sélection de trois fromages...**

*Selection of three cheeses...*

---

**Mousse betterave, Granny Smith, gingembre, glace au thym...**

*Beetroot mousse, Granny Smith apple, ginger, thyme ice cream...*

---

**Coing et fèves de Tonka, pain d'épices fait maison...**

*Quince and Tonka broad beans, homemade ginger bread...*

---

Tous les plats sont faits maison et donc élaborés sur place à partir de produits bruts

*All dishes are homemade and therefore locally developed from raw products*

Nos poissons proviennent de pêche de petit bateau ; des modifications peuvent intervenir en fonction des criées du jour.

*Our fishes come from an artisanal line caught and may change according to the market.*

Les viandes proposées sont issues exclusivement d'élevages français.

*The meats proposed come exclusively from french farms.*