



MENU BISTRO DU MIDI

BETTERAVE 11€

Betterave de Monétier, chèvre frais de la ferme des Molières à la Grave, crackers aux graines

OU

FOIE GRAS 16€

Foie gras français mi-cuit, pêche rôtie, gel pêche

OU

CONCOMBRE 11€

Espuma, pickles, choux rouge mariné, saumon

POISSON 18€

Selon l'arrivage, bisque de homard, légumes d'été

OU

COCHON 18€

Poitrine de cochon confite 12h en basse température caramélisée au jus de sauge, petit épeautre

FROMAGE 8€

Dégustation de tomme de brebis des Guibertès et de chèvre frais de la ferme des Molières, confiture de tomate verte de la Grave

LIVÈCHE 8€

Crèmeux de livèche cristallisé, sorbet kalamansi, petite madeleine

OU

FRAISE 8€

Tartare de fraise à l'huile d'olive, sorbet fraise, sablé Breton

OU

CHOCOLAT 8€

Mousse chocolat tiède, sorbet poire, fleur de sel

Le soir, le chef vous propose trois menus gastronomiques en 4 et 6 étapes à 39€, 59€ et 70€

Pour les enfants (-12ans)

Au 16ème les enfants mangent comme les adultes mais en portions adaptées

Entrée/plat/dessert enfant 23€

Entrée/plat ou Plat/dessert enfant 19€

Prix nets, service compris. Tout sur notre carte est fait maison.

Par souci de fraîcheur certains produits peuvent manquer à la carte, notamment les produits de la mer
Nous sommes à votre disposition pour toute demande concernant des **allergies** ou des **régimes alimentaires**.

