

## Crépuscule & Gastronomie

*Ce menu est servi le soir, et pour l'ensemble des convives de la table*

### Découverte entre "végétal et poissons méconnus"

Tartare de bonite aux tomates anciennes  
gaspacho tomates et ananas au balsamique blanc  
burrata et mini végétaux

*2018 IGP Méditerranée "Les Pins Couchés" – Jean Luc Colombo*

Lisette de petit bateau marinée au citrino, mi-cuite au grill  
baies de Sancho et asperges au pesto

*2017 IGP Coteaux de l'Ardèche "Galinette" - Domaine Salel et Renaud*

Sous une feuille de pâte, Mulet noir du Bassin d'Arcachon,  
amandes de mer et petits pois, sauce acidulée au curcuma

*2017 IGP Coteaux de l'Ardèche "Syramuse" – Domaine Salel et Renaud*

Salade de fraises, sorbet mara des bois, tuile croustillante

55.00€

Accord Mets & Vins (3 verres de 12cl)  
Service, TVA 10% et 20% compris

Réservations au 04.72.41.12.34 (choix 1)

