



LA TABLE DE PIERRE

Emmanuel Lehrer, Chef de cuisine

« Le Bonheur n'est jamais offert, il se gagne
Il se goûte et c'est autour d'une table qu'il se partage »

MENU DECOUVERTE SELON L'INSPIRATION DU CHEF SERVI A L'ENSEMBLE DES CONVIVES : 95 €

CHEF'S INSPIRATION MENU SERVED ONLY TO THE ENTIRE TABLE.

Dernière commande à 21h00, Last order until 9P.M

POUR COMMENCER...

LA DAURADE

28€

Tartare assaisonné à l'huile de basilic, crème de persil et caviar Avruga

Sea Bream tartar, flavoured with basil olive oil, parsley cream and Avruga caviar

LE TOURTEAU

26€*

Façon crabe cake, mesclun d'herbes rares et sorbet au poivron grillé

Crab cake, mixed salad leaves and grilled pepper sherbet

LE FOIE GRAS DE CANARD

36€

Pressé aux figues du jardin, d'autre en brochette vanillée et caramélisé au sucre Muscovado

Pressed duck liver with figs, others in vanilla skewers in Muscovado sugar

LES SOTS L'Y LAISSE

20€*

En tarte fine croustillante de pomme Ratte, girolles au beurre d'herbes et grillon de foie gras de canard

Fools leaves in crunchy fine tart of potatoes ratte, chanterelles mushroom in butter herbs and slices of duck liver

LES GAMBAS

25€

Rôties à l'huile de bergamote « Pensato »,

bouillon végétal à la feuille de citronnier et des jeunes pousses vitaminées

Roasted gambas in bergamot oil " Pensato ", lemond bouillon and young vitamins roots

LES FLEURS DE COURGETTE

20€

Farcies d'une fine ratatouille et encornet, vinaigrette gaspacho tapioca

Zucchini flowers stuffed with a fine ratatouille and a squid, gazpacho tapioca dressing

LES ANCHOIS DE NOTRE LITTORAL

25€

Simplement marinés aux herbes de notre jardin, tomate confite, courgette grillée en mille feuilles

Marinated anchovy with herbs, candied tomato and grilled zucchini in layers

LA MER & LA TERRE...

L'ÉTAL DE LA PÊCHE DU JOUR... 65€

Poissons rôtis entiers accompagnés de mousseline de Ratte et artichauts à la barigoule
The fish of day, roasted served with mash Ratte potatoes and artichokes

LE HOMARD BLEU ET LA PERUGINE 55€

Demi homard et pérugine rôtis, pâte riso cuite dans un bouillon de paella, chorizo ibérique et jus lié à l'aïoli
Half lobster and roasted sausage, riso dough cooked in a paella bouillon, Iberian chorizo and aioli

LE ROUGET DE MEDITERRANEE 30€*

Pané au flocon de tomate, caviar d'aubergine aux petits câpres, panisse aux olives et jus d'arrête
Coated red mullet in tomato flake, caviar of eggplant with small capers, parsnip in olive oil and fish gravy

LE SAINT PIERRE ET LA LANGOUSTINE 36€*

Rôtis ensemble, jeunes légumes de printemps, jus réduit et beurre monté à l'ail des ours
Roasted John Dory and scampi, young spring vegetables, reduced gravy and whipped garlic butter

LE VEAU 30€*

Le filet cuit au sautoir printanière de légumes, girolles en persillades et quelques pommes soufflées
Sauted veal with spring vegetables, chanterelles mushroom in chopped parsleys and blown potatoes

L'AGNEAU DE L'AVEYRON 35€

Carré cuit à basse température, légumes croquants d'une ratatouille, cannelloni de courgettes au chèvre frais et aromates
Rack of Aveyron's lamb, crispy ratatouille, cannelloni of zucchinis and goat cheese

LE PIGEON 38€

Les suprêmes rôtis sur la carcasse, galette de riz « Carnaroli » confit d'abats et de cuisses au Porto
Roasted pigeon, " Carnaroli " rice, confit of giblets and its legs in Port wine

LES PATURAGES... 14€

Plateau de fromages sélectionnés par la cave d'affinage « Robert Bedot »
Plate of cheeses from "Robert Bedot" cellar's



LES GOURMANDISES...

DE NOTRE CHEF PATISSIER PHILLIPE RIGAUT

- LA VERVEINE DU JARDIN** 12€
Soufflé chaud crémeux et granité au citron
(à commander en début de repas)
Verveine soufflé and lemongranité
(to order at the beginning of meal)
- LE DESSERT DU POTAGER** 12€
Parfait glacé à l'anis, tomate marinée,
abricot au miel et crème glacée au fenouil
Frozen anise, marinated tomato, honeyed apricot and fennel ice cream
- LA DOUCEUR DE NOTRE ENFANCE** 12€
Barre croustillante au praliné, mikado de meringue et glace vanille
Crunchy praline, meringue mikado and vanilla ice cream
- LES FRAISES DES BOIS** 16€
Sur une tarte contemporaine,
crème yaourt chocolat blanc et tuile croquante
Strawberries tart, white chocolate creamed yoghurt and crispy biscuit
- L'ANANAS** 12€
Savarin imbibé au sirop léger,
ananas rôti, sorbet ananas et verrine pina colada
Rum baba , roasted pineapple, pineapple sherbet and pina colada
- LES GLACES ET SORBETS** 12€
Assortiment de glaces et sorbets maison
Home made ice cream and sherbets