







Les entrées



-  Tomate cœur de bœuf semi-confite,
Sablé parmesan,
Crottin de Chavignol et huile de basilic 34€
-   Artichaut violet de Provence,
Houmous d'artichaut,
Citron confit et salade d'herbes 36€
-  Piémontaise de langouste à la truffe noire 55€
-  Œuf « bio » de Saint-Martin,
Caponata Sicilienne,
Emulsion tomate basilic 28€
-  Carpaccio de poisson local aux algues,
Salade de salicorne et citron caviar 38€
- Crabe mou croustillant,
Mayonnaise Vadouvan,
« La Case aux Épices » 34€

Menu enfant

Blanc de volaille, filet de Mahi-mahi,
steak haché ou burger
Garniture au choix : Frites, légumes,
purée maison ou salade mesclun

Boule de glace

24€



Les plats



Les poissons

- Gambero Rosso,
Risotto aux poivrons rouges,
Emulsion des têtes 64€
- Encornet farci,
Epices paëlla de « La Case aux Épices » 44€
- Vivaneau rôti au beurre de citron,
Barigoule d'artichaut et émulsion au Guanciale 48€

Les viandes

-  Poitrine de veau confite au romarin,
Pommes dauphines aux olives Taggiashe 44€
- Suprême de volaille,
En croûte d'olives,
Gnocchis rôtis à l'origan et au citron 42€
-  Filet de bœuf blonde d'Aquitaine,
Jus de veau et pomme purée 58€

Garnitures additionnelles :

Frites, légumes, purée maison, salade mesclun 10€


 Sans Gluten  Végétarien

Prix nets en Euros - Taxes et Service compris
Origines des viandes : UE, USA, Nouvelle Zélande & Australie
La liste des allergènes est disponible sur demande

Les pâtes

- Ravioles de langouste pays,
Purée de carottes gingembre,
Beurre de nage au curry 55€
- Tagliatelles fraîches à la Matriciana 34€

Les pièces entières

-  Canette de Barbarie,
En deux services 160€
- Sole meunière, câpres et citron 75€
- Garniture au choix :
Frites, légumes, purée maison, salade mesclun

Les desserts



- Mille-feuille vanille,
Caramel et noix de pécan 18€
- Profiterole chocolat XXL 36€
- Pavlo-colada 17€
- Noix de coco givrée et crème glacée au lait de coco,
Croustillant d'amande,
espuma à la fleur d'orange 18€
- Orange givrée, suprême et marmelade d'orange,
Crumble aux agrumes, granité au safran 18€
- Coupe glacée brownie,
Glace chocolat et pistache 16€