

N O S M E N U S

Menu d'ici influences d'ailleurs



entrée + plat + dessert

39€

ICEBERG DE MELON
espuma de pequillos au chorizo

ou

MILLE FEUILLE VÉGÉTAL
liégeois de tomates glacées, huile de vanille



POISSON DE LA CRIÉE À L'ABRICOT
courgettes et burrata

ou

VOLAILLE DU JOUR ET COUTEAU AU BEURRE D'ALGUES
jus au muscadet, épinards et pommes grenailles rissolées



CARPACCIO DE FRUITS ET GLACE FLEUR D'ORANGER

ou

LES MIGNARDISES GOURMANDES
(Si accompagnées d'un café ou thé : supplément de 2,50€)



POUR COMMENCER



- ICEBERG DE MELON ————— 11€
espuma de pequillos au chorizo
- TARTARE DE SAUMON ————— 15€
gelée de pomme verte au Wasabi et oeufs de saumon
- FOIE GRAS DE CANARD ————— 24€
au poivre noir et baies de sureaux, rhubarbe confite
et blanc mangé d'amandes
- MILLE FEUILLE DE TOMATES VÉGÉTAL ————— 15€
liégeois de tomates glacées, huile de vanille
- CEVICHE DU MOMENT ————— 17€
pickles et carpaccio de légumes marinés

VIANDES & POISSONS



- POISSON DE LA CRIÉE À L'ABRICOT ————— 25€
courgettes et burrata
- DOS DE SAUMON SNACKÉE ————— 28€
au beurre blanc d'agrumes, aubergine estivale
- PASTILLA DE CANARD AUX AMANDES ————— 28€
pêche au vin épicé, frisée
- VOLAILLE DU JOUR ET COUTEAU AU BEURRE D'ALGUES ————— 25€
jus au muscadet, épinards et pommes grenailles rissolées
- AGNEAU BASSE TEMPÉRATURE ————— 32€
aux épices pharaon, tomates et pastèque au citron confit

FROMAGES



- ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS ————— 15€
La vache, tuile chocolat fleur de sel
La chèvre, crumble parmesan
La brebis, notre confiture arrangée

NOS DOUCEURS SUCRÉES



- ENTREMET NOISETTE ————— 12€
- ENTREMET EXOTIQUE ————— 12€
- FRUITS DES BOIS ————— 12€
- CARPACCIO DE FRUITS ET GLACE FLEUR D'ORANGER ————— 12€
- LES MIGNARDISES GOURMANDES ————— 12€
(Si accompagnées d'un café ou thé : supplément de 2,50€)

LE CHAMPAGNE JEEPER GOURMAND



Savourez un assortiment de mignardises sucrées à partager autour d'une coupe de champagne Jeeper (12cl)

Pour deux personnes

28€

SORBETS & CRÈMES GLACÉES



ARTISANALES

la boule

3€



SORBETS : framboise, citron de Sicile, mangue, clémentine, ananas, fraise

CRÈMES GLACÉES : rose, chocolat noir «Valrhona», vanille, pistache, fleur d'oranger éclats de pistache, pruneaux Armagnac, noisettes, café, caramel au beurre salé, menthe

LES COUPES GLACÉES



SANS ALCOOL :

12€

ananas Melba, Dame blanche, Café liégeois, Chocolat liégeois

AVEC ALCOOL :

16€

- Colonel (citron, Vodka)
- Iceberg (menthe, Get 27),
- Irish coffee glacé (café, Whisky)

LES DIGESTIFS, 4 CL



- Rhum, Whisky 12ans, Armagnac VS, Cognac VS

10€

- Rhum supérieur, Whisky single malt, Whisky tourbé, Armagnac XO, Cognac XO

15€



FAIT 100% MAISON

Au "Patio d'Hauteville" notre chef de cuisine accompagné de sa brigade n'a pas d'autre ambition que celle de proposer une cuisine sincère, authentique et ancrée dans les saisons, en privilégiant les circuits courts avec nos producteurs locaux.

Dans notre cave, vous pourrez choisir le vin en accord avec votre menu, parmi une sélection de vins de producteurs indépendants, certifiés en grande partie en agriculture biologique.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation et de passer un agréable moment dans notre maison.

Il n'y a pas de plus belle récompense au travail sincèrement fait.

Nous mettons tout en œuvre pour vous satisfaire. Si toutefois au cours du repas quelque chose ne convenait pas, n'hésitez pas à nous en faire part, afin que nous puissions y remédier dans l'instant.

LA DIRECTION : *Dascal Combettes*

LE CHEF DE CUISINE : *M. Touati*

