

## LES ENTREES...

Tartare de poissons sauvage de criques / aromates & crème coco-concombre pour rafraîchir / bouquet des Herbiers	38€
Langoustines juste saisies à l'huile Argoudeil d'Olivier Borrat émulsion d'artichauts / kumquat confits	45€
Cromesquis d'oeuf de ferme à 63° / duxelle de champignons sauvages soufflé à la Truffe d'été Tuber Aestivum	38€
Anchois de Méditerranée marinés au vinaigre de Banyuls 15 Ans huile d'olive de la Baillaury & pommes grenaille en escabèche	32€