

Du 1<sup>er</sup> au 31 aout 2025 et pour la 19<sup>ème</sup> année consécutive,  
nous cuisinons les crustacés : Homard, Langouste,  
Crevettes et Crabes...pour de nouvelles recettes

En amuse-bouche, 3 bouchées autour de crabes :

Araignée de mer assaisonnée d'une vinaigrette aux graines de moutarde confites  
et recouverte d'un voile d'eau de tomate

Chips croustillante de crevette surmontée de chair de tourteau liée d'une  
mayonnaise légère aux algues

Riz de Camargue cuit dans un bouillon corsé de crabe bleu et mélangé à la chair  
des pinces pour une croquette dorée et savoureuse  
*AOC Champagne Domaine Bergère Origine Brut*



Queues de crevettes sauvages marinées au jus de fruits de la passion et vanille,  
Salade fraîcheur de tomate ananas  
*AOC Chablis, Domaine d'Elise 2023*



Dés de queue de langouste et artichauts sautés au beurre de réglisse  
Consommé clarifié de crustacés relevé par la légère amertume de feuilles de  
d'immortelle, le curry sauvage de nos collines  
*IGP Côtes Catalanes Orange, Domaine Gauby « La Jasse » 2023*



A partager, une poitrine de volaille fermière « labélisée » farcie d'une queue de homard puis rôtie, sauce au vin jaune liée du corail

La chair des pinces et des pattes pour garnir des raviolis

Quelques girolles clous

*AOC Côtes du Jura Blanc, Domaine Rijckaert « Les vignes des Voises » 2021*



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici

*Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût*



Un souvenir de mes jeunes années dans les cuisines Parisiennes :

La timbale Elysée aux fruits de l'été

*VDN Banyuls Blanc, Terre des Templiers « Fontaulé »*



Mignardises

*Eaux Système Cryo, Café*

120 euros hors boissons

175 euros toutes boissons comprises

