

JEAN-LUC ROCHA
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT :

« **CRÉATIVE** »

CRÉMEUX GLACÉ DE POMME DE TERRE RATTE, HUITRE GILLARDEAU ET CAVIAR DE GIRONDE	50 €
SOLE PRÊTE À DÉGUSTER, ASPERGES VERTES, THÉ VERT ET MOUSSE DE LAIT	45 €
HOMARD BLEU, PETITS LÉGUMES EN RISOTTO, CAPPUCINO DE CORAIL	63 €

« **AUTHENTIQUE** »

FOIE GRAS MI-CUIT ET PAIN D'ÉPICES, LÉGUMES CROQUANTS ACIDULÉS	40 €
AGNEAU DE LAIT EN VIENNOISE D'AGRUMES, CÔTE GRILLÉE, FÈVES ET PETITS POIS CRÉMEUX	45 €
LES ESCARGOTS, EN RAVIOLE, D'AUTRES À LA BORDELAISE	36 €

« **CLASSIQUE** »

CABILLAUD PIQUÉ AU CHORIZO, PULPE DE FENOUIL ET VINAIGRETTE VERTE	40 €
COCHON DE LAIT LAQUÉ SAVEUR TAJINE, JUS RÉDUIT À L'OLIVE NOIRE	45 €
FILET DE BŒUF AUX AROMATES, JARRET DE VEAU, MOELLE ET HERBES FRAÎCHES	43 €
UN JUS SIMPLE À QUINTESENCE	

« **INCONTURNABLE** »

20 €

FROMAGES CUISINÉS, FRAIS ET AFFINÉS

ROQUEFORT GLACÉ, CERISES ET PETITE SALADE

OU

LA SÉLECTION DE M. ANTONY, SERVIE À L'ASSIETTE

Prix nets et service inclus



« CONVIVIAL »

FAÏTES VOUS-MÊME VOTRE SÉLECTION : 2 PLATS, 1 DESSERT	90 €
3 PLATS, 1 DESSERT	140 €

MISE EN BOUCHE

ŒUF MOLLET, CRÉMEUX DE COMTÉ, VIERGE DE CHORIZO ET CROUSTILLANT DE JABUGO

OU

SAUMON D'ÉCOSSE MI-CUIT AU CAVIAR DE GIRONDE, CORAIL EN ÉMULSION

GROSSE GAMBA RÔTIE, PÊCHE INFUSÉE AUX POIVRES RARES ET CÉLERIS

OU

DORADE ROYALE JUSTE SAISIE, JUS À LA LIE DE VIN ET ÉPICES DOUCES

« PAIN PERDU » AUX ALGUES, FINES LAMELLES DE SEICHE

BOUILLON AU SÉSAME GRILLÉ

PIGEONNEAU LÉGÈREMENT FUMÉ, MOUSSERONS ET RHUBARBE,

RÉDUCTION DE BETTERAVE ROUGE

OU

COCHON NOIR RÔTI, PULPE DE TOMATE,
CANNELLONI DE COURGETTE ET PETIT VIOLET

BISCUIT À L'HUILE D'OLIVE DE L'OSTAL CAZES, CRÉMEUX DE CITRON PÉTILLANT

FRAÎCHEUR DE MANGUES, PASSION ET ANANAS, PINA COLADA GLACÉE

OU

LE CARAMEL, MOUSSEUX, CRÉMEUX, GLACÉ...

DOUCEURS ET FRIANDISES

Prix nets et service inclus



« SAVEURS »
175 €

SERVI EN 9 TEMPS

SÉLECTIONNEZ 3 PLATS, 1 FROMAGE, 1 DESSERT DANS NOTRE CARTE,
CE MENU SERA AGRÉMENTÉ DE CRÉATIONS POUR ÉVEILLER VOS PAPILLES.

« IMPROMPTU »
60 €

(TOUT COMPRIS)

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, EXCEPTÉ LE DIMANCHE ET LES JOURS FÉRIÉS
(POSSIBILITÉ D'ÊTRE SERVI EN 1 HEURE)

PROPOSÉ DE VIVE VOIX SELON LE MARCHÉ ET CONSTITUÉ D'UNE ENTRÉE AU CHOIX,
D'UN PLAT AU CHOIX ET D'UN DESSERT.

AGRÉMENTÉ D'UN VERRE DE VIN BLANC, D'UN VERRE DE VIN ROUGE,
EAU MINÉRALE ET CAFÉ.

CE MÊME MENU HORS BOISSONS : 45 €

« JEUNES CONVIVES »
15 €

AMUSE-BOUCHE, UN PLAT, UN DESSERT ÉLABORÉ PAR LE CHEF

LE PAIN EST FAIT ET CUIT DANS NOTRE BOULANGERIE « AU COMPTOIR D'ANDRÉA »
VIANDE DE PROVENANCE FRANÇAISE

Prix nets et service inclus



« GOURMANDISES »

DÉCLINAISON DE FRAMBOISE	25 €
LE CARAMEL, MOUSSEUX, CRÉMEUX, GLACÉ...	25 €
ABRICOT, PISTACHE ET CHOCOLAT IVOIRE, CROUSTILLANT DE PISTACHE	25 €
TARTE TOUT « CHOCO »	25 €

NOS DOUCEURS ET FRIANDISES SONT FABRIQUÉES PAR NOS SOINS CHAQUE JOUR.

Prix nets et service inclus

