

## Les Entrées

<b>L'oeuf en meurette</b> sauce vin rouge, tombée d'épinards et croustillant de Serrano	14 €
<b>La soupe de poissons de roche</b> servie avec croûtons et rouille	14 €
<b>Le foie gras</b> mi-cuit au Banyuls, chutney de pomme au Calvados, pain brioché	20 €
<b>Les noix de St Jacques</b> comme une nage dans une bisque de homard	21 €

## Les Plats

<b>Le merlu en croûte de chorizo</b> risotto de haricots coco, émulsion de lard fumé	24 €
<b>Le loup de Méditerranée</b> le pavé en croûte de sel, mini légumes des jardins de St Jacques, émulsion de beurre blanc au yuzu	28 €
<b>La sole</b> façon meunière	34 €
<b>Le magret de canard sauce Banyuls</b> lasagne de pâtes fraîches et carottes à la crème de parmesan et marjolaine	24 €
<b>Le filet mignon de veau</b> bardé de Serrano, mousseline de pommes de terre à la truffe, jus de veau corsé	26 €

## Les Desserts

<b>La coque chocolat Valhrona,</b> et son cœur clémentine	11 €
<b>Le Paris-Brest au craquelin</b> crème pralinée et note de citron	12 €
<b>Les sorbets maison du moment</b> tuiles aux amandes	10 €
<b>La crème catalane revisitée</b>	10 €
<b>La salade de fruits</b>	10 €
<b>L'assiette de fromages affinés</b>	10 €

# Menu du Cèdre

*Menu évolutif en fonction de la saison*

## L'oeuf en meurette

sauce vin rouge,  
tombée d'épinards et croustillant de Serrano

OU

## La soupe de poissons de roche

servie avec croûtons et rouille

-----

## Le merlu en croûte de chorizo

risotto de haricots coco,  
émulsion de lard fumé

OU

## Le magret de canard sauce Banyuls

lasagne de pâtes fraîches et carottes  
à la crème de parmesan et marjolaine

-----

## Le Paris-Brest au craquelin

crème pralinée et note de citron

OU

## La crème catalane revisitée

OU

## L'assiette de fromages affinés

**36 €**

*(Menu taxes et services compris)*

*Accord mets et vins 3 services : 18€*

## Menu Découverte

**Le foie gras,**  
mi-cuit au Banyuls,  
chutney de pomme au Calvados,  
pain brioché

ou

**Les noix de St Jacques,**  
comme une nage dans une bisque de homard

----

**Le loup de Méditerranée,**  
le pavé en croûte de sel,  
mini légumes des jardins de St Jacques,  
émulsion de beurre blanc au yuzu

ou

**Le filet mignon de veau,**  
bardé de Serrano,  
mousseline de pommes de terre à la truffe,  
jus de veau corsé

----

Dessert au choix à la carte

**49 €**

# Menu du Jour de l'An

## **Trio d'amuse-bouches**

Gambas en robe de Kadaïf  
Crème brûlée butternut foie gras  
Cappuccino de champignons

----

## **Le foie gras,**

mi-cuit au Banyuls,  
chutney de pomme au Calvados,  
pain brioché

----

## **Les noix de St Jacques,**

comme une nage dans une bisque de homard

----

## **Le loup de Méditerranée,**

le pavé en croûte de sel,  
mini légumes des jardins de St Jacques,  
émulsion de beurre blanc au yuzu

OU

## **Le filet mignon de veau,**

bardé de Serrano,  
mousseline de pommes de terre à la truffe,  
jus de veau corsé

----

## **La coque chocolat Valhrona,**

et son cœur clémentine

**65 €**

# Menu Homard

Amuse bouche autour du homard

----

**La Bisque ...**

en cappuccino

----

**Les Pinces ...**

en salade, huile d'olive truffée, vinaigre de Banyuls

----

**Le Corps ...**

en risotto, poché dans un beurre blanc

----

Dessert au choix à la carte

**65 €**

*Sur réservation 48 h à l'avance*