

## Menu Découverte 42 €

---

### **La Coppa "Noir de Bigorre"**

En Chiffonnade, Fraîcheur de Melon, Sorbet Basilic

*Ou*

### **Le Tartare de Bœuf "Polmard"**

Dans l'Idée d'un Tartare à l'Italienne, Stracciatella di Bufala

*Ou*

### **Le Tourteau de la Maison "Kaviari" (sup. 3 €)**

La Chair en Emietté, Fraîcheur de Groseille, Avocat et Lait de Coco Battu Infusé à la Verveine

*Ou*

### **La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest (sup. 5 €)**

En Lingot, Fine Gelée de Cerise Noire, Chutney Griotte, Brioche Maison

---

### **Le Thon Blanc**

En Mi-Cuit, Piperade, Sauce Tomaté au Piment Doux

*Ou*

### **Les Gambas (sup. 3 €)**

Grillées, Fregola Sarda au Safran d'Alsace, Bisque

*Ou*

### **Le Canard de la Maison Barthouil**

Le Magret Laqué au Cassis, Polenta Crémeuse, Légumes Confits

*Ou*

### **La Pintade**

Le Suprême Rôti sur Peau, Navarin de Légumes Provençale,  
Jus de Volaille

---

### **Dessert au Choix**

## Menu Dégustation 58 €

---

Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h

### **Amuse-Bouche du Chef**

---

### **La Crevette Sauvage**

En Carpaccio aux Agrumes, Avocat et Gel Poivre de Timut

---

### **Le Turbot du Port de Brest**

Rôti au Beurre Mousseux, Artichaut Poivrade, Sauce au Citron Confit

---

### **Le Mignon de Veau**

En Médaillon Cuit sous une Croûte de Basilic, Purée Languedocienne,  
Jus de Veau aux Aromates

---

### **La Pêche Blanche**

En Soupe Rafraîchissante Parfumée à la Lavande, Sorbet Champagne