

# LES FOUS DE L'ÎLE

## ENTRÉES

### *Tomates* • 14€

« MAISON LATOUR », STRACCIATELLA & FOCACCIA

### *Huîtres* • 15€

VARIÉTÉE TABOURIECH, BEURRE NOISETTE À LA CIBOULETTE

### *Pâté en croûte* • 14€

PORC & VOLAILLE, PIMENT D'ESPELETTE, PURÉE DE CÉLERI  
VINAIGRÉE & PICKLES DE POIRE

### *Poulpe* • 14€

EN CARPACCIO, CONDIMENT CHIMICHURRI

### *Oeuf Mimosa* • 11€

LIVÈCHE, PLANTE AROMATIQUE DES PYRÉNÉES



## PLATS

### *Volaille* • 26€

BALLOTINE DE VOLAILLE, PETIT ÉPEAUTRE & SAUCE  
CHAMPIGNONS

### *Pluma* • 28€

BROCOLETTI & CHOU KALE

### *Lieu noir* • 26€

RIZ PILAF AU MAÏS & PIMENT OISEAU, JUS COQUILLAGE &  
TUILE DE SARRASIN

### *Pêche du jour* • Prix selon arrivage

CHOU-FLEUR RÔTI, CONDIMENT SÉSAME, CÂPRES FRITES

### *Pièce du Boucher* • Prix selon arrivage

& POMME DE TERRE ROBE DES CHAMPS, YAOURT CIBOULETTE  
& ÉCHALOTTE

## À PARTAGER

### *Saucisson à la truffe de la Maison Montalet* • 12€

### *Os à moelle* • 12€

CROÛTE DE PERSIL

### *Camembert D'Isigny rôti* • 12€

MIEL, SARRIETTE ET AIL RÔTI



## DESSERTS

### *Sélection de 3 fromages de la Maison Cow* • 15€

### *Cookie* • 10€

SERVI TIÈDE, PÉPITES DE CHOCOLAT, GLACE AU LAIT MAISON

### *Maison Berthillon* • 8€

GLACES & SORBETS - SÉLECTION DE PARFUMS DU MOMENT  
(2 BOULES AUX CHOIX)

### *Chocolat Nicolas Berger* • 14€

BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR 65%, MOUSSE AU CHOCOLAT  
AU LAIT 50% PÉROU, TUILE CACAO

### *Figue de Solliès* • 12€

CUITE & CRUE, CHUTNEY DE FIGUE, GLACE INFUSÉE AUX  
FEUILLES DE FIGUE & STREUSEL CANNELLE

### *Poire Bourdaloue* • 12€

CRÈME AMANDE

## SUGGESTION POUR DEUX PERSONNES

*Magret de canard rôti, pommes de terre grenailles &  
abricots infusés au romarin* • 65€