

" Octobre, novembre, décembre..."

la cuisine de Vincent Croizard

Entrées et plats en directs, aux prix indiqués.

ou En formules, au choix dans toute la carte :

* entrée, plat, fromage ou dessert 42€

* entrée, plat, fromage, dessert 45€

Les entrées :

▣ Les encornets,

poêlés à l'Espelette, cacao et encre de seiche, feuilles de saison en vinaigrette. 15€

▣ Le foie gras de canard, (supplément 5€)

rôti, bouillon de poule aux vieilles racines et huile de truffe, « chabro » au vieux madère. 19€

▣ Les huîtres de Bouzigues, « vineuses de philippe et régis »

juste cuites au jus de noix, matelote de beaujolais, champignons et grisons en croquante. 17€

▣ L'artichaut et le lapin,

l'un en vinaigrette de balsamique, miel et thym, l'autre comme un « coupé-couteau », confit, 17€

Les plats mer et terre :

▣ Le saumon (sauvage, bio, français selon arrivage)

vapeur de réglisse, faisselle à l'oseille, blinis de pomme de terre. 33€

▣ La saint Jacques, (de pêche)

préparées dans un bouillon d'huîtres et kumbava, brunoise et crevettes grises. 33€

▣ Le rouget barbet, (de pêche)

rôti au fenouil, houmous, pommes, demi-glace de merguez. 35€

▣ La poule,

pochée au pot, son velouté crémeux en blanche, farce de ses abats, ravioles de céleri. 35€

▣ Le lièvre, (de chasse, france ou royaume uni selon arrivage)

3 morceaux 3 préparations, marinés au vinaigre de banyuls ; cocotte, tournedos, caillette, choux rouge et moutarde. 38€

▣ Le boeuf, (supplément 10 €)

comme un rossini à ma façon, poêlé, truffes, foie gras et duxcelle. 43€

Les fromages cuisinés :

▣ Le bleu des Pyrénées,

lait de noix comme une crème brûlée, pointe de bleu, mouillette au beurre mentholé. 10€

▣ Le coulommier,

barde de jambon de pays, pommes de terre et oignons, salade d'herbes. 10€

▣ La tome de chèvre,

pané aux noisettes, jus de cresson aux baies roses. 10€

Les desserts :

▣ La pomme,

grany en compote, golden au beurre de miel, sablé. 12€

▣ Le chocolat, la châtaigne

ganache de noir tainori sur biscuit, tanariva, glace de potiron à la muscade 12€

▣ La poire,

pochée comme la « belle », chocolat blanc croquant et mousse de confiture de lait. 12€

▣ Le kaki,

granité et rhum, glaçon de bergamote et miel, lait d'amande vanillé. 12€

ledarling.com

Tous les Soirs du Lundi au Dimanche inclus.

Fermeture Hebdomadaire : le Mercredi.

le d a r l i n g
restaurant

