

# l'hiver

la cuisine de Vincent Croizard

Entrées et plats en directs, aux prix indiqués.

janvier, février, mars...

ou En formules, au choix dans toute la carte :

\* entrée, plat, fromage ou dessert 42€

\* entrée, plat, fromage, dessert 45€

## Les entrées :

- ▣ La truite fario, rôti poivre vert, crème d'ail et persil, escargots. 15€
- ▣ La soupe d'ici, poireaux, ail rose, truffes, œuf poché d'une « vraie poule », croquant à la muscade. 17€
- ▣ Le bar, mariné à l'aigre-doux d'abricots verts, grillé, de chayottes et amandes. 17€
- ▣ Le foie gras de canard, (supplément 5€)  
cuit et pressé à son confit, gruè de cacao et noisettes, pleurotes et paris en salade 19€

## Les plats mer et terre :

- ▣ La morue, dos préparé comme une salaison, poché au lait et huile picholine, dauphinois pané 35€
- ▣ La pêche du jour, de Méditerranée, choisit selon la recette  
rôti au beurre de lump, millefeuille d'algues nori, mousse de Bouzigues .33€
- ▣ La pêche du jour, de Méditerranée, choisit selon la recette  
rôti au citron confit, risotto de réglisse et bouillon de galères. 35€
- ▣ Le chevreau,  
morceau choisi en pane d'herbes et moutarde, croquant de confit, baies de genièvres. 35€
- ▣ Le taureau de Camargue, (supplément 5€)  
poêlé au romarin, cardons au beurre de clémentines, pistaches, porto et cacao..38€
- ▣ Le Noir de Bigorre,  
épaule confite dans sa graisse, beurre de châtaignes, bière ambrée et cumín . 35€

## Les fromages cuisinés :

- ▣ Le comté 18 mois, comté, coppa et pistaches, ananas comme un gaspacho. 10€
- ▣ Le bleu des Causses, en pissaladière, oignons doux, olive, ail, sauge, roquette .10€
- ▣ L'époisse, en marmiton culotté de maury blanc, croquant .10€

## Les desserts :

- ▣ Le nougat, chocolat blanc au ras el hanout, gelée de clémentines, thé vert sirupeux. 12€
- ▣ La pomme, confite dans son jus, sablé aux châtaignes, citron vert glacé et gingembre 12€
- ▣ La poire, pochée au thé darjeeling, beurre de kumbawa, sorbet au lait de miel et jasmin. 12€
- ▣ Le chocolat, (supplément 5€)  
noir croquant en duo, chocolat blanc à la truffe, mousse de caramel

