

# "Juillet, août, septembre..."

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 sardines de méditerranée,  
*« mise en boîte » au sel, courgettes, huile d'olive et citron confit. 15€*
- ▣ Le foie gras de canard, (supplément 5 €)  
*terrine, melon rôti, jus de pastèque à la cardamome. 19€*
- ▣ Les huîtres de Bouzigues,  
*en coquille, achards de concombre, cornichons, aigre-doux et tomate. 17€*
- ▣ Le veau,  
*galinette braisée, bière et citron, céleri rave au raifort et herbes, graines torréfiées. 17€*

## Les plats mer et terre :

- ▣ La barbue,  
*vapeur d'huîtres et algues, beurre de poireaux, haricots verts en nori. 33€*
- ▣ Le bar de méditerranée, (supplément 5 €)  
*poêlé côté peau, huile de truffes et macis, pommes de terre confites et roquette. 38€*
- ▣ Le thon blanc Germon,  
*en bain-marie « toudou » d'huile d'olive, coco comme un pistou. 30€*
- ▣ Le bœuf, (supplément 5 €)  
*cuisson basse température, herbes de terre et mer, frites de riz. 38€*
- ▣ Le lapin,  
*cuisse confite, huile de picholines noires et réglisse, caponata. 35€*
- ▣ La caille,  
*prête, farce de mie et faisselle, rôtie, en lie des vins de Langlade, barigoule de champignons. 33€*

## Les fromages cuisinés :

- ▣ Le chèvre fermier frais,  
*en ravioles, noix, basilic, câpres, roquette. 10€*
- ▣ Le camembert,  
*tiédi, brick à la muscade, groseilles et céleri feuille. 10€*
- ▣ La feta de brebis,  
*mousse, jus de tomates, réduction de négrettes. 10€*

## Les desserts :

- ▣ Le chocolat et l'abricot,  
*jeu de noir et praliné croquant, fruit. 12€*
- ▣ La truffe d'été de pays, (supplément 5 €)  
*sorbet pur, laque de confiture de lait. 17€*
- ▣ La pêche,  
*soupe au jasmin, glace de yaourt et thé vert, sablé amande et gingembre. 12€*
- ▣ Les fruits rouges,  
*giboulée, granité de betterave et cassis, mousse de verveine, ta « langue au chat ». 12€*
- ▣ Les figues noires  
*rôties dans leur feuille à l'hypocras, brousse au miel et anis vert. 12€*

Tous les Soirs du Lundi au Dimanche inclus.

Fermeture Hebdomadaire : le Mercredi.

réservation 04 66 67 04 99

ledarling.com