

L'Artichaut

par Sébastien Perrier, artisan cuisinier

En quelques mots...

D'origine auvergnate, formé dans les belles maisons parisiennes, j'ai passé les dix dernières années en Auvergne dans mon propre établissement.

M'appuyant sur des bases classiques apprises à travers mon parcours, je mise sur une cuisine vérité, reconnue par les guides gastronomiques, dans laquelle les saveurs les plus proches côtoient les plus lointaines, à travers des combinaisons de goût surprenantes et maîtrisées.

Produits de saison, frais et de qualité, dans un esprit **néo-bistrot**.
Toutes les préparations et les glaces sont réalisées par nos soins.

Du goût, du frais, des saveurs...

Menu 15bis

Entrée, plat et dessert	33 €
Entrée, plat, fromage et dessert	38 €

La cuisine que j'aime...

PRIX NETS HORS BOISSONS - SERVICE COMPRIS

Viandes d'origine française ou U.E

Les aléas du marché peuvent amener un produit à manquer, merci de votre compréhension

Les tickets-restaurant sont acceptés au nombre de deux par personne

ENTREES

Ceviche de bar / couteaux de mer & cacahuète / yaourt fumé / pink lady fenouil / vinaigrette jalapeno 13€

Effiloché de bœuf en salade / mimosa, raifort, estragon / pickles & graines de moutarde 13€

Petit épeautre bio de Mr Suquet lié au Vieux Rodez/ girolles & abricots secs / œuf parfait du Pic-Saint-Loup / spoom oignon doux des Cévennes 13€

Les tomates plurielles d'Eric Pedebas / échalote confite / figue sèche / mascarpone basilic / condiment pêche blanche / sarrasin 13€

PLATS

Dorade à la vapeur douce / coco chou-fleur / raviole sétoise / jus d'un civet - 22€

Merlu de nos côtes / poireau / encornet farci terre & mer / poutargue et jus de coquillages – 22€

Cochon fermier rôti au sautoir / lard paysan et sa couenne croustillante / boudin noir / hachis d'aubergine, pomme / épices tandoori - 22€

Joue de veau snackée moelleuse et croustillante / olives noires / artichaut / jus d'une daube – 25€ (supplément de 4€ au menu)

FROMAGE

Pélardon des Cévennes / confiture de myrtilles sauvages - 6€

DESSERTS (**Les desserts sont à commander en début de repas**)

Glace arabica / caramel / gianduja coco / biscuit arachide - 9€

Crèmeux chocolat blanc-yaourt / passion –citron vert / shortbread - 9€

Figues noires de Solliès / cannelle & balsamique / mûre, crème fraîche et 4/ 4 - 9€

Chocolat lait tonka / mangue & sorbet kalamansi / crumble cacao à la fleur de sel – 9€

*Artisan Cuisinier
La cuisine que j'aime...*