

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...

PREX 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

Langoustines rôties et l'œuf du Pic-Saint-Loup / petits pois et lard corse / fleur de salicorne / bisque crémeuse des têtes - 15 €
(supplément de 2€ au menu)

« Vitello tonnato » de tête de veau / câpres et croutons / oignon pickles et vieux rodez - 13€

Tartare de bœuf préparé par mes soins / cecina / avocat, biscuit parmesan, œufs de hareng fumés - 13 €

Les tomates d'exception d'Eric Pedebas / palourdes de pêche / marjolaine / condiment balsamique blanc / sorbet tomate verte - 13€

PLATS

Dorade royale rôtie/ polenta torréfiée liée d'une soupe de poisson / aïoli - 22€

Turbot de Galice à la vapeur douce / artichaut & poutargue / amandes / fumet d'arêtes - 25€ *(supplément de 5€ au menu)*

Filet mignon de cochon élevé en Aveyron / paris / estragon / pommes de terre de Noirmoutier / pied de cochon / mousseline d'une béarnaise- 22€

Epeautre lié d'une purée de champignon / figue sèche / croq'chou-fleur, sarrasin / spoom à l'oignon doux- 22€

FROMAGE

P'tit Ecir au lait cru de vache de l'Aveyron / confiture de myrtilles des Cévennes - 6€

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

Glace café / caramel / gianduja coco / crumble cacahuète - 9€

Abricot rôtis au romarin / crémeux chocolat blanc / sorbet abricot et biscuit éponge basilic - 9€

Biscuit madeleine / cerises & blanc-manger amande / glace faisselle de vache - 9€

Crémeux thé vert Matcha / framboise / rolled cake et glace chocolat blanc - 9€

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