

# LA CARTE DU MIDI

## ENTRÉES

-  **TOMATES** **18**  
En carpaccio et en eau concentrée, sorbet roquette, émulsion stracciatella, ketchup de miso, focaccia croustillante
- FOIE GRAS** **18**  
Mi-cuit, chutney de pommes-poires, pain feuilleté
-   **OEUF MAYO FINALISTE DU CHAMPIONNAT DU MONDE** **8 par oeuf**  
Oeuf bio Vendéen de Carmen, mayo montée à l'huile de noisette, herbes du jardin, pickles, noisettes torréfiées
- PÂTÉ CROÛTE DE LA MAISON BOLARD** **12**  
Pickles de graines de moutarde, mesclun
- HUÎTRES CORCAUD N°3** **9 / 14**  
Par 3 ou par 6

## PLATS

- PÊCHE DU MOMENT** **25**  
Fregola façon risotto, jus d'arêtes, émulsion hollandaise
- SALADE CÉSAR** **24**  
Laitue romaine, sauce césar, parmesan, câpres frits, croûtons et poulet
- TARTARE DE BOEUF** **180 g 23 360 g 34**  
Au couteau à notre façon, piquillos, herbes fraîches, touche de fumé, frites, salade
- CÔTE DE COCHON** **400 g 44**  
Frites, salade, sauce béarnaise
-  **JARDIN DE LA MISSION** **24**  
Déclinaisons de légumes de saison cuisinés, condiments

## DESSERTS

- SALADE DE FRUITS DE SAISON** **9**  
Glace au yaourt
- SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS** **14**  
Par l'Îlot Fromages, confiture de cerises noires
- PAVLOVA** **13**  
Aux fraises de la région, crème chantilly zestée, sorbet fraise
- BABA DE LA MISSION** **13**  
Longuement imbibé de rhum Panama XO « Cuvée 1802 », crème légère au combava  
À déguster également au verre, pour prolonger l'expérience 2 cl / 4 cl **+7/14**  
Vieilli 5 ans en fût de Cognac puis affiné en fût de Marsala
- SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES ET SORBETS** **une boule 3**  
De la Maison Antolin. Au choix : vanille, fraise, café, tiramisu, figues, chocolat, citron