

RESTAURANT LE HARAS

Le chef Matthieu Marti et sa brigade vous proposent

ENTRÉES

Coeur de laitue aux herbes du potager et vinaigrette au citron
11 €

Tartare de tomates, mozzarella di Buffala panée et huile infusée à la verveine
14€

Asperges blanches, oeuf bio en mimosa et sauce paloise
16 €

Pâté en croûte au foie gras, légumes pickles
16 €

Carpaccio de poulpe façon Thaï, mangue et radis multicolores
17 €

PLATS

Risotto «Acquerello» au grana padano, asperges vertes au citron confit et olives Tagghiasche
21 €

Suprême de volaille du Périgord, polenta aux agrumes et chou farci au shiitaké
23 €

Onglet de boeuf «Angus», mille-feuille de pommes de terre et sauce chimichurri
26€

Cabillaud et petits pois à la française, oignon nouveau et pamplemousse
25 €

Maigre de Méditerranée, artichaut en barigoule, chorizo et coques
29 €

DESSERTS

11 €

Soufflé au chocolat «Caraïbe», glace artisanale à la vanille

Fraisier à la ciflorette, génoise pistache

Sphère chocolat au lait, abricot confit et son sorbet

Pêche pochée à la verveine, chantilly et caramel au beurre salé