

## MENU « ARCHIPEL DU MIDI »

### ENTRÉE

Candele artisanale en léger gratin

Champignons et jus corsé

ou

Rouget façon pissaladière

Condiment piquillos

### PLAT

Dos de cabillaud à la fleur de thym

Sauce vierge d'automne, émulsion citron

ou

Magret de canard laqué aux épices douces

Orange, carottes et lentins du chêne

### DESSERT

Rosace de pomme caramélisée

Crème vanille

ou

Archipel Nomicos

Crème anglaise à la vanille et glace cacao

75€

Entrée, plat, dessert au choix,  
2 verres de vin, eau et café

65€

Entrée, plat, dessert au choix