

L'apéritif maison et ses amuse-bouches 18€

Et toujours...



Une dégustation... à la découverte de cinq petites entrées 64€

Les tours de pomme de terre au caviar, émulsion de ciboulette 60€

Comme un risotto.....des légumes (selon la saison) 47€

La papillote de pomme de terre en habit vert à la truffe 90€

Le foie gras de canard au naturel, gelée de yuzu 43€



La fine lasagne de homard au fumet de truffes 72€

*Très simplement le poisson de ligne à l'huile d'herbes, 64€
petits légumes et champignons au thym*

Les gambas aux saveurs d'Orient, impression d'encre 42€

*Le king crabe Méрус, au beurre et perles d'agrumes, 86€
verdure farcie de céleri*



Le hamburger de foie gras chaud aux cèpes, jus de canard corsé 65€

*L'épaule d'agneau confite en croute d'herbes, côtelette juste poêlée, 65€
en ratatouille, jus de romarin*

Le pigeonneau roti aux épices, carottes croquantes à l'orange 66€

*La joue de boeuf au vin rouge, foie gras chaud poêlé, 55€
pommes de terre fondantes*

Les desserts sont à commander en début de repas

Une sélection de vins au verre peut vous être proposée
par notre sommelier pour accompagner votre dessert

Les classiques....



La gelée de miel de thym vanillée aux fruits rouges 27€

La larme de chocolat aux griottines, sauce vanille 27€

Le mille feuille de nougatine glacé à la vanille 27€

La cristalline de pomme verte 27€

Le Double Corona Trama, sa feuille de tabac au poivre 27€

L'assiette des cinq sens 32€



Le café 100% arabica et ses mignardises 7€



*Découvrez notre boutique, avec toute une gamme
de produits sélectionnés par Michel TRAMA*

**Manque aujourd'hui*

Les menus et les plats sont susceptibles de modifications selon les produits du marché

Le menu du Marché n'est pas servi le samedi soir et jours fériés

Le menu des Bastides est servi le samedi et jours fériés sur réservation

Des allergènes entrent dans la composition de certains plats, nous nous tenons à votre disposition pour tout éventuel changement.

