

# M I D I

SAUF DIMANCHE ET JOURS FERIÉS

LÉGÈRETÉ	16
ÉMOTION <b>OU</b> PLAT DE JOUR	19
DÉLICATESSE <b>OU</b> DESSERT DU JOUR	8
LÉGÈRETÉ/ ÉMOTION/ DÉLICATESSE	35

## LÉGÈRETÉ

OEUF PARFAIT/ ÉMULSION AU VIN JAUNE/  
TRILOGIE DE LÉGUMES VERTS

*Perfect egg / yellow wine emulsion / green vegetables trilogy*

OPÉRA GALANTINE/ PRUNEAU AIL NOIR/  
PISTACHE/ MESCLUN/ TOMATE ANANAS

*Opera galantine/ prune black garlic/ pistachio/ mixed salad/  
tomato and pineapple*

FOCACCIA PROVENÇALE/ FENOUIL MARINÉ/  
ESTURGEON FUMÉ/ TOMATES SÉCHÉES/  
SORBET OLIVES NOIRE

*Provence focaccia/ marinated fennel/ smoked sturgeon/ dried  
tomatoes/ olive sorbet*

- FOIS GRAS DE CANARD MAISON/ MIGNONNETTE/  
SEL DE CAMARGUE/ NOISETTES TORRÉFIÉES/  
CHUTNEY DE FIGUE + 5

*Fois gras / fig chutney/ rustic toast/ roasted hazelnuts*

## ÉMOTION

POULET FERMIER HUGON/ CAVIAR D'AUBERGINE/  
FETA/ CRUMBLE THYM/ JUS CONCENTRÉ

*Chicken farmer / eggplant caviar/ feta/ thyme crumble/  
thickened juice*

CABILLAUD PESTO/ POIVRONNADE/ QUINOA/  
ORGE/ CITRON-MENTHE/ MOUSSELINE FÈVES

*Cod pesto / pepper/ lemon/ barley/ mint quinoa/  
creamed bean*

- PIED DE COCHON/ ÉCHALOTE CONFITE/ JUS  
RÉDUIT BALSAMIQUE + 6

*Pig's trotters/ confit shallots/ thinned balsamic vinegar*

- CASSOULET TRADITIONNEL/ MESCLUN/  
VINAIGRETTE " BCR " + 8

*Traditional Cassoulet/ green salad served with  
BCR vinaigrette*

## DÉLICATESSE

*Desserts travaillés en textures*

CHOCOLAT  
*Chocolate*

FRUITS JAUNES  
*Yellow Fruits*

SORBET LÉGUMES  
*Vegetable sorbet*

FRUITS ROUGES  
*Red Fruits*



Fait Maison

- Plats Héritage du Patrimoine  
culinaire spécialité Les 5 Sens  
*Speciality of the restaurant*