

Le Figuier – 62 €

l'entrée, 1 plat et 1 dessert de votre choix

Formule vin Le Figuier

Parcourez les vignobles de France et du Monde

Plaisir, découverte et charme autour de :

Trois verres de vin - **21,60 €**

Amuse-bouche

Foie gras frais de canard des Landes cuit au torchon

chutney de fruits rouges et toast de pain de campagne

Chair de tourteaux frais de l'Océan Atlantique

raviole de chou rave à la mousseline de chou fleur en gelée d'algues, œufs de truites et harengs

Noix de coquilles Saint-Jacques dieppoises rôties, julienne

de radis noirs, carottes jaunes et pois gourmands

croustille de pommes de terre « vittelote » et crème de topinambours,

Coulis de patates douces et riquette

La pêche locale du jour

avec ses légumes de saison

Foie gras frais de canard des Landes poêlé sur son fin feuilleté

aux pommes, betteraves jaunes, coings et figues

réduction de porto aux clous de girofle et laurier

Quasi de veau fermier du Limousin rôti,

vert de blette à la « nissarde » et blanc cuit aux épices,

gnocchi et trompettes de la mort, jus de cuisson

Baba au rhum, copeaux d'ananas et mangue
verrine aux saveurs de fruits exotiques et perles du Japon

Poire «William» en fines lamelles caramélisées à la cardamome
mousse à la poire tapée à l'ancienne et son sorbet

Le chocolat
Moelleux chaud au « Guanaja » et son entremet caramel
*aux saveurs épicées et citronnées,
sorbet cacao*

Glaces ou sorbets du moment

Les Mignardises
du Figuier de Saint Esprit

Menu Dégustation

L'Humeur de Saint-Esprit - 83 €

*Servi uniquement pour l'ensemble
des convives d'une même table*

Formule « Esprit du Vin » 31,50 €

Notre Chef Sommelier, *Tristan Picot*
*vous propose un accord Mets & Vins
à l'aveugle*

Amuse bouche

Chair de tourteaux frais de l'Océan Atlantique
raviole de chou rave à la mousseline de chou fleur en gelée d'algues, œufs de truites et harengs

Noix de coquilles Saint-Jacques dieppoises rôties, julienne
de radis noirs, carottes jaunes et pois gourmands
*croustille de pommes de terre « vittelote » et crème de topinambours,
coulis de patates douces et riquette*

Quasi de veau fermier du Limousin rôti,
*vert de blette à la « nissarde » et blanc cuit aux épices,
gnocchi et trompettes de la mort, jus de cuisson*

Brillat savarin frais aux truffes « Tuber Uncinatum »
bouquet de mâche

Baba flambé au vieux rhum, copeaux d'ananas et mangue
verrine aux saveurs de fruits exotiques et perles du Japon

Les Mignardises
du « Figuiers de Saint Esprit »

La Carte

Foie gras frais de canard des Landes cuit au torchon 33 €
chutney de fruits rouges et toast de pain de campagne

Chair de tourteaux frais de l'Océan Atlantique 32 €
raviole de chou rave à la mousseline de chou fleur

en gelée d'algues, œufs de truites et harengs

Noix de coquilles Saint-Jacques dieppoises rôties, 38 €
de radis noirs, carottes jaunes et pois gourmands
*croustille de pommes de terre « vittelote » et crème de topinambours,
coulis de patates douces et riquette*

Cannelloni de supions et palourdes 38 €
à l'encre de seiche,
jus de coquillages aux feuilles de basilic

La pêche locale du jour (les 100 g) 10 €
avec ses légumes de saison

Quasi de veau fermier du Limousin rôti 36 €
vert de blette à la « nissarde » et blanc cuit aux épices,
gnocchi et trompettes de la mort, jus de cuisson

Selle d'agneau des Alpilles 45 €
*cuite en terre d'argile de Vallauris,
gnocchi aux truffes « Tuber Uncinatum »,
courgette fleur à l'aubergine, jus à la fleur de thym*

Les fromages frais et affinés 13 €

*Toutes les viandes sont d'origine française
Nos prix s'entendent taxes et services inclus*

Les Desserts

Baba au rhum, copeaux d'ananas et mangue 15 €
verrine aux saveurs de fruits exotiques et perles du Japon

Poire «William» en fines lamelles caramélisées à la cardamome 14 €
mousse à la poire tapée à l'ancienne et son sorbet

Le chocolat Moelleux chaud au « Guanaja » et son entremet caramel <i>aux saveurs épicées et citronnées, sorbet cacao</i>	15 €
Choix de douceurs <i>La grande assiette de « Figuier de Saint Esprit »</i>	17 €
Glaces ou sorbets du moment	12 €

Pour votre plaisir, si vous le souhaitez,
notre salon vous accueille pour déguster
un digestif

La direction n'accepte pas les chèques

L'ARDOISE

*Servi uniquement au déjeuner.
Sauf dimanche et jours fériés*



Raviole de lapereau aux chanterelles jaunes <i>et jeunes blettes, jus simple</i>	16 €
Daurade de pêche locale cuite au « Teppan Yaki » <i>endives caramélisées, sauce vin rouge à l'encre de seiche</i>	19 €

Poitrine de caille rôtie, ses cuisses confites

19 €

*gratin de cardon et de blette, cannelloni de betterave
au céleri et pomme fruit , jus de cuisson*

Gourmandises du Figuier

8 €

PLAT DU JOUR

-----au choix-----

+ 1 Verre de vin

+1/2 Eau minérale

+ Café

29 €