

# L'Artichaut

*par Sébastien Perrier, artisan cuisinier*

En quelques mots...

D'origine auvergnate, formé dans les belles maisons parisiennes, j'ai passé les dix dernières années en Auvergne dans mon propre établissement.

M'appuyant sur des bases classiques apprises à travers mon parcours, je mise sur une cuisine vérité, reconnue par les guides gastronomiques, dans laquelle les saveurs les plus proches côtoient les plus lointaines, à travers des combinaisons de goût surprenantes et maîtrisées.

Produits de saison, frais et de qualité, dans un esprit **néo-bistrot**.  
Toutes les préparations et les glaces sont réalisées par nos soins.

*Du goût, du frais, des saveurs...*

## Menu 15bis

Entrée, plat et dessert	32 €
Entrée, plat, fromage et dessert	37 €

*La cuisine que j'aime...*

*PRIX NETS HORS BOISSONS - SERVICE COMPRIS*

*Viandes d'origine française ou U.E*

*Les aléas du marché peuvent amener un produit à manquer, merci de votre compréhension*

*Les tickets-restaurant sont acceptés au nombre de deux par personne*

# *Printemps*

## ENTREES

Chair de tourteau et mangue fraîche / pêche blanche et avocat / huile d'olive à la vanille 15 € *(supplément de 2€ au menu)*

Fondue d'oignon de Lézignan à l'oseille / fèves et chèvre frais / chutney de rhubarbe / palette ibérique 13€

Tomate ananas & mascarpone basilic / échalote confite / figue séchée / sarrasin / sorbet tomate verte 13€

Crèmeux de betterave rouge & œuf mimosa / burrata, haddock et menthe fraîche 13 €

## PLATS

Bonite de Méditerranée et boudin galabart / riz bomba aux saveurs d'une paella / émulsion anguille fumée 22€

Joue de veau à la plancha / citron / crèmeux d'artichaut et béa du Roussillon / jus lié à l'anchois 22€

Blanc de turbot de Galice Label Rouge / moelle & coquillage / fines ravioles potagères / consommé marin 26€ *(6€ de supplément au menu)*

Epeautre bio de Mr Suquet lié au chou-fleur / champignons du marché / asperge verte, petits pois et ricotta 22 €

## FROMAGE

Stilton affiné par la maison Bou / amarena toshi 6€

## DESSERTS *(Les desserts sont à commander en début de repas)*

Mon gâteau préféré : le cheese-cake sur un sablé beurre / framboises cuisinées / sorbet yaourt-citron vert 9€

Fraises de pays / crème d'olive noire / gâteau amande-olive / granité fenouil 9€

Cerises confites, burla macérée au limoncello / crème glacée amarelli 9€

Gratin moderne framboise & kirsch parfumé au combava / sorbet framboise 9€

*Artisan Cuisinier  
La cuisine que j'aime...*