

# 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	33 €
Entrée, plat, fromage et dessert	38 €

*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*

# *Hiver*

## ENTREES

Belles saint-jacques en carpaccio / radis yuzu, clémentine / tarama d'anguille fumée / vinaigrette acidulée 17 € *(supplément de 6€ au menu)*

Macaroni zitoni gratinés / escargots de belle grosseur / charcuterie d'excellence « Mangalica » / persil et ail noir 13€

Lentille verte du Puy / truite fumée et poutargue râpée / aneth & curry 13 €

Langue de veau cuite comme un pot-au-feu servie froide en salade / oignon doux des Cévennes / œuf mimosa, pickles & crème d'anchois

## PLATS

Filet de bar à la vapeur / émulsion coco chou-fleur / kale & embeurrée de chou / jus d'un civet 22€

Volaille fermière de Challans rôtie / les cuisses cuisinées en blanquette / paris / épinards & estragon 22€

Turbot de Galice vapeur / huitres de Bouzigues et oseille / amande cumin / topinambours 25€ *(6€ de supplément au menu)*

Epaule d'agneau de l'Aveyron / citron confit / crémeux de patate douce / dattes Medjoul & carottes marinées 22€

## FROMAGE

Brebis du Larzac affiné par la maison Bou / amarena toshi et pâte de coing 6€

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

Pomponettes à l'huile d'olive punchées à la Mandarine Napoléon / agrumes / turon catalan/ sorbet mandarine 9€

Crémeux chocolat blanc-yaourt / mangue et sorbet passion / biscuit au safran du Languedoc 9€

Poire, gingembre & chocolat / sorbet yuzu / poivre des montagnes 9€

Pruneaux de Sauvian macérés à l'Armagnac / chantilly à l'orange / crème glacée amande grillée 9€

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