

La vieille fontaine
RESTAURANT

Pascal Auger
Chef de cuisine

CARTE

Première assiette

Asperges vertes à l'huile d'amande et xérès, truffes d'ici et parmesan	30 €
Foie gras poché, Royal Gala vanille et céleri Monarch, émulsion praliné	30 €
Blanc de seiche snacké, aioli moderne de légumes de l'île d'en face et safran	30 €

Deuxième assiette

Le cabillaud mariné juste saisi, velours végétal, asperge blanche et condiment piment fumé	32 €
La lotte au beurre de macis, raviole ouverte de carottes et chou cabus, épeautre au jus de paëlla	35 €
Le pigeon aux cinq saveurs, côte et vert de blette en caillette, truffe noire	42 €
Notre sélection de fromages affinés de France et d'Europe, Famille Mercy, artisans affineurs	18 €

Troisième assiette

Alliance mangue, ras el hanout et citron vert	18 €
Sphère chocolat noir, crémeux lacté biscuité, sorbet cacao-café, amandes torréfiées, biscuit sans farine	18 €
Symbiose entre le thé matcha et les agrumes	18 €



MENU LA VIEILLE FONTAINE

Menu 5 services à 88 €

Menu 7 services à 115 €

Asperges vertes à l'huile d'amande et xérès,
truffes d'ici et parmesan

Foie gras poché,
Royal Gala, vanille et céleri Monarch, émulsion praliné

Blanc de seiche snacké,
aïoli moderne de légumes de l'île d'en face et safran

Le cabillaud mariné juste saisi,
velours végétal, asperge blanche et condiment piment fumé

La lotte au beurre de macis,
raviole ouverte de carottes et chou cabus, épeautre au jus de paëlla

Le pigeon aux cinq saveurs,
côte et vert de blette en caillette, truffe noire

Sphère chocolat noir, crémeux lacté biscuité,
sorbet cacao-café, amandes torréfiées, biscuit sans farine

Pour l'ensemble de la table

MENU VEGETAL

*Composé autour des légumes de l'île d'en face,
la Ferme la Réboule*

Menu à 46 €

« L'asperge »

Raïta d'asperges vertes en carpaccio,
coriandre et poireaux en aigre doux

« Les Maraîchers »

Fondue de fruits et légumes entre deux saisons,
jus de céleri Monarch au curry Madras

« A peine sucré »

La symbiose entre le thé matcha et les agrumes



MENU INSPIRATION

En trois services 58 €

En quatre services 67 €

Compression de foie gras,
anguille fumée, gelée à l'encre, touches d'asperges

Merlu de ligne, ravioles de navets à l'épinard branche,
huître du bassin de Thau

Canette poudrée de dragées,
chou cabus, asperge verte et condiment citron

Alliance mangue, ras el hanout et citron vert

