

# S É P I A

**Menu à 38€ composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.**

**Choix à la carte possible.**

## **Entrées**

Huître pochée et aiguille fumée en gelée de pot-au-feu

Foie gras tiédi laqué à la betterave, muesli croustillant et yaourt acidulé\*

Poireau grillé à la braise, rafraîchi d'une vinaigrette aux couteaux, haddock, pomelos et cresson

*\* supplément de 2€*

## **Plats**

Saint-Jacques rôties, Dubarry au curry, chou-fleur au beurre noisette, brocolettis, vinaigrette oursins et œufs de saumon\*

Cabillaud nacré, poireau rôti façon mimosa iodé, vinaigrette de coquillages

Filet de cerf, purée de topinambour au grué de cacao, salsifis noisette, jus au vin rouge et cranberries

*\* supplément de 3€*

## **Desserts**

Tarte citron meringuée revisitée, câpres croustillantes et sorbet citron/câpres

Mousse au chocolat tiédi, biscuit persil, tuile au grué de cacao

Mousse glacée Camparil/pamplemousse, tartare de pamplemousse gingembre et son émulsion

Assortiment de fromages



Jardin de la Colline Puget  
2 rue Vauvenargues, Marseille

09 83 82 67 27