

LA CARTE

LES ENTRÉES

GASPACHO DE TOMATE JAUNE "DITE ANANAS, FROMAGE BLANC À LA CIBOULETTE	12€
NIÇOISE DE LÉGUMES FRAIS, SALADE ROQUETTE ET PARMESAN.	12€
TERRINE DE POULET FERMIER MAISON AU ROMARIN, COMPOTÉ D'ABRICOT.	15€
ÉMINCÉS DE CREVETTES, MOUSSE D'AVOCAT À LA CORIANDRE, ZESTE DE PAMPLEMOUSSE	15€
FOIE GRAS AU NATUREL, COMPOTÉ DE FRAMBOISE, PAIN BRIOCHÉ MAISON AUX CÉRÉALES.	18€
AUMÔNIÈRES CROUSTILLANTES D'ESCARGOTS, BEURRE PERSILLÉ	18€

LES PLATS

MIJOTÉ DE VEAU AUX OLIVES FAÇON CORSE, RIZ ROUGE DE CAMARGUE.	21€
NEMS DE LIEU ET MOULES BOUCHOT, CRÈME AU CURRY ET GINGEMBRE.	21€
FILET DE BAR ET COULIS DE LANGOUSTINE, RISOTTO À LA TOMATE ET BASILIC.	28€
BROCHETTES DE FILET DE BŒUF FRANÇAIS, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES AU BEURRE DE THYM, SAUCE VIN ROUGE	28€
POULET DE BRESSE A.O.C CRÈME AUX MORILLES, TUILE AU COMTÉ ET NOIX, POMMES DE TERRE PURÉE	34€
GRENOUILLES FRAÎCHES EN PERSILLADES (SELON ARRIVAGE)	39€
NOIX DE RIS DE VEAU BIEN RISSOLÉES, JUS DE VIANDE AU BASILIC, GIROLLES D'ÉTÉ ET DUXELLE DE CHAMPIGNONS.	34€

LES DESSERTS

PÊCHE, ABRICOT ET NECTARINE ROTIES AU MIEL ET LAVANDE, SERVIE FRAIS, SORBET PÊCHE VERVEINE ET CROUSTILLANT CRAMÉLISÉ	12€
FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE TONKA ET COULIS DE MÛRE.	12€
SOUFLÉ CHAUD AU GRAND MARNIER, SORBET ORANGE SANGUINE	12€
COUPE DE GLACE À LA LIQUEUR DE CHARTREUSE, NOISETTES CARAMÉLISÉES, ARROSÉE DE CHARTREUSE VERTE	16€
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS OU FROMAGE BLANC À LA CRÈME	12€