



Les Entrées

Introduction dans la matière

Les Falafels Orientaux, Tartare de Gambas
€ 16

—

*Pâté en croûte maison,
Volaille pistaches, Morilles*
€ 17

—

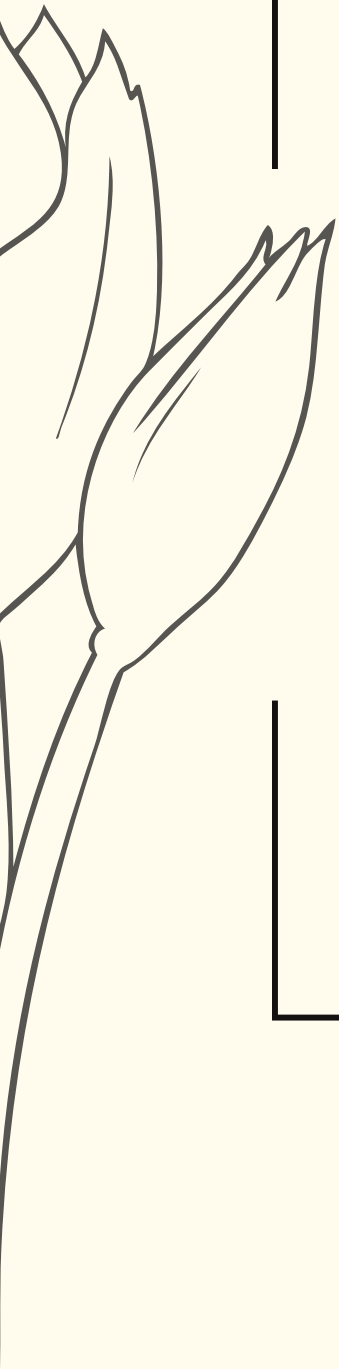
*Le Nougat de chèvre Frais,
Coulis de Betteraves acidulé*
€ 16

—

*Le Foie gras maison,
confit d'Oignons à la Grenadine*
€ 29

—

*Les Asperges Violettes de Camargue,
Sauce Hollandaise et ventrèche de Cochon fermier*
€ 19



Les Plats

C'est ici que se passe la Résistance ...

*Le Filet de Lotte rôti,
petits Légumes à la sicilienne*
€ 31

-

*Le Maigre de Méditerranée,
Artichauts Violets à la provençale*
€ 27

-

*Le dos de Cabillaud,
petits Pois à la Française*
€ 26

-

*Le Navarin de Gigot d'Agneau cuit 13h,
Légumes Printaniers*
€ 28

-

*La pièce de Viande dans la tradition Française,
sauce Morilles, Foie Gras poêlé
et gratin Dauphinois*
€ 39

-

Les enfants

Le Cordon Bleu maison

OU

*Le Poisson pané
accompagné de frites*

-

Sirap

-

La Mousse au chocolat

€12



Les Desserts

L'assiette de Fromages affinés

€ 14

-

Le Tiramisu de la Maison

€ 14

-

La Pomme confite, Crumble de pain,

Crème montée au Pollen

€ 14

-

*La tarte aux Fraises,
nuage de lait et Meringue*

€ 14

Le Partage

Faites-vous confiance, faites-nous confiance...

*Entrez dans l'Univers de notre Chef
et Laissez-vous guider pour un vrai partage*

-

Menu en 8 temps ...

€90



L'accord Parfait

*Pour sublimer cette expérience
de découverte nous vous conseillons
Notre Alliance vigneronne*

€50