

ENTRÉES

LA RAVIOLE DE CRUSTACÉS 23 €
JUS DE TÊTE AU LAIT D'AMANDES ET CRUMBLE D'OIGNONS

FOIE GRAS DE CANARD ZÉBRÉ 25 €
CHUTNEY DE POMME ET GINGEMBRE

LA COURGETTE FLEUR COMME UN BARBAJUAN 22 €
JUS DE MAÏS ET EXTRACTION DE CAROTTES AU PIMENT D'ESPELETTE

ASPERGES VERTES AU PISTOU DE FEUILLES DE FÈVES 26 €
OEUF MOLLET, SAUCE HOLLANDAISE CITRONNÉE ET NOISETTES DU PIEMONT

PLATS

BRANDADE DE VOLAILLE DES VALLÉES DES PAILLONS 28 €
PARMENTIER DE CUISSÉS CONFITES

QUASI DE VEAU AU SOJA ET PAPRIKA 33 €
PURÉE D'AUBERGINES AU CUMIN ET COULIS DE POIVRONS
À L'HUILE DE VERVEINE

THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE SNACKÉ 34 €
VINAIGRETTE GINGEMBRE ET AIL, LÉGUMES VERTS DE PRINTEMPS ET OIGNON NOUVEAU

BAR RÔTI À L'ORIGAN 32 €
JUS DE PERSIL, PATATES DOUCES ET FUMET DE BALSAMIQUE

RISOTTO CRÉMEUX AU JUS DE BETTERAVES 28 €
ARTICHAUT BARIGOULE

DESSERTS

TARTE AU CITRON DE PAYS 14 €
CRÉMEUX DE CHOCOLAT LACTÉ ET SORBET CITRON DE MENTON

DÔME DE POMME AUX AGRUMES & MIEL 14 €
CRAQUELIN AU PRALINÉ, CRÉMEUX DE CHIBOUST

FEUILLETÉ CARAMELISÉ DE POIRE À LA ROSE 14 €
CRÈME GLACÉE D'EAU DE ROSE DE LUCÉRAM

SÉLECTION DE FROMAGES DU PAYS 14 €

« **UN LIEU DE VIE ET D'ENVIES** »
LE CHEF VOUS LAISSE LE CHOIX DE COMPOSER VOTRE MENU

MENU AUX 3 ENVIES ~ 50 €
ENTRÉE / PLAT / DESSERT

MENU AUX 4 ENVIES ~ 75 €
MENU SERVI UNIQUEMENT LE SOIR SELON L'ENVIE DU CHEF
MENU UNIQUE POUR TOUTE LA TABLE

MENU DE LOU ~ 18 €
JUSQU'À 10 ANS



ENGLISH MENU

Menu de la Semaine

MERCREDI 6 MAI ET JEUDI 7 MAI

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI (HORS WEEK-END ET JOUR FÉRIÉ)

Entrée:

Comme une salade Niçoise
aux légumes de saison & thon de Méditerranée

—Mercredi—

Joue de boeuf cuit u vin rouge
Polenta crémeuse au parmesan

—Jeudi—

Travers de porc confit 48h
purée de pomme de terre à l'ail et jus réduit

Dessert

Crème de mascarpone
Fraises de Pays, citron et verveine

Formules et prix.



Plat du jour	21 €
Entrée / Plat ou Plat / Dessert	28 €
Entrée / Plat / Dessert	35 €

