ENTRÉES

La raviole de crustacés 23 €
Jus de tête au lait d'amandes et crumble d'oignons

Oeuf de ferme Bio mollet 24 €
Siphon de choux-fleur, girolles et chorizo ibérique

Le Foie gras de Canard au naturel 26 €
Confit de coing et pain d'épices

Tartelette sablée aux escargots du Lac 22 €
Rémoulade de Céleri et crème d'ail et persil

PLATS

Brandade de volaille des Vallées des Paillons 32 €
parmentier de cuisses confites

Emincé de Faux filet de Boeuf Français 34 €
Harissa de Patates douces en raviole, jus de vin corsé

Coquilles Saint Jacques snackées au citron et tagète lemmonii 36 €
Mousse de topinambours, bille de courge, ail et gingembre

La Sériole juste cuite 33 €
Pak-choï braisé, vinaigrette épicée aux poivrons et gel anisé

Risotto crémeux au jus de betteraves 28 €
Artichaut barigoule

DESSERTS

Crème glacée de marron de Berre-les-alpes et clémentines 14 €
Sablé aux amandes

Poire pochée à l'eau de rose, poivres et graines de fenouil 14 €
Crumble de noisettes du Piemont

Choco-Bon nappé 14 €
Sorbet chocolat Tonka

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 ~ 55 €
Entrée / Plat / Dessert

Menu aux 4 Envies ~ 80 €
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