

À la Carte

Menu à 35 € **M**

Entrée - Plat - Dessert
Servi uniquement au déjeuner

À partager pour l'apéro

Pesto d'épinard, Feta et amandes	10
Frites de Panisse & mayonnaise au paprika	12
Poêlée d'Eryngii	14

Nos entrées

M Oeuf mayonnaise au thym Sauce à la moutarde acidulée Chips de pomme de terre, courgette et carottes	15
Asperges Sabayon sauge, noisettes et jaune d'oeuf confit	15
M Betterave au barbecue & anguilles fumées Crème de raifort, ciboulette et amandes	15
Pâté en croûte maison, veau, foie gras et estragon	16
Tartelette au confit d'agneau Menthe et pickles	12

Nos Légumes proviennent essentiellement de Provence
Nos viandes sont d'origines Française

Nos Plats

M Filet de Rouget Bouillon de poisson de roche infusé à la citronnelle Pommes de terre grenailles	27
Ravioles de Gambas Bisque légère citronnée, céleri croquant	34
Rognons de Veau émincés Sauce moutarde à l'ancienne et estragon Mousseline de pommes de terre & brocolotti	28
M Poitrine de porc grillée au Green Egg Gnocchis & beurre aux agrumes Poivrons marinés et basilic	27

Nos Desserts

M Ile flottante et noix de pécan caramélisées	9,5
Tarte chocolat et Gianduja, fruits à coques caramélisés coulis de fruits rouges	12
Miel, thym & pollen de fleurs	12
Assiette de fromages	12

Prix net en € euro - Service compris

Nos Fromages proviennent essentiellement de La Fromagerie du Coq