



LA CARTE



LES ENTREES

-

Tubes d'encornets, chorizo et épinard, pesto de roquette et copeau de parmesan	14,00€
Le tataki de thon, crémeux wasabi et tagliatelles de courgettes sauce teriyaki	12,00€
La terrine de foie gras de canard mariné au Beaufort de Venise et de gelée aux fraises, salade de fraises au vinaigre balsamique et pain toasté	14,00€
L'émincé de truite fumée sur julienne de betteraves Chioggia en vinaigrette et espuma au citron	10,00€
La pissaladière de magret fumé sur compotée d'oignons aux myrtilles, jeunes pousses d'Amaranthe et huile d'olive au citron	10,00€



LES POISSONS

-

Le filet de daurade royale cuit à la plancha, crémeux à l'ail noir, mini légumes poêlés et crumble à l'olive	21,00€
Les St Jacques snackées, crémeux d'artichauts à l'huile de noix du domaine des Vernes, artichaut poivrade grillé, éclats de noix et vierge de légumes	24,00€
Le Risotto de Gambas façon paella avec coulis de piquillos	19,00€
Le turbot pour 2 personnes	66,00€

LES VIANDES

-

Le faux-filet de bœuf Charolais mûri cinq semaines et fumé aux épices, jus corsé et poêlée de pommes de terre délicatesse aux épices	29,00€
Les ris de veau poêlés, jus corsé au Porto rouge, oignons gelots et navets glacés	26,00€
La côte de veau française grillée, jus corsé à l'estragon et brochette de mini légumes	19,00€
La côte de bœuf Irlandaise pour 2 personnes	72,00€

LES FROMAGES

-

Assiette de fromages	12,00€
----------------------	--------

LES DESSERTS

-

Tropézienne à la fleur d'oranger et framboises de la Drôme	10,00€
Le macaron aux myrtilles de l'Ardèche, sorbet myrtilles et chiffonnade de menthe	9,00€
La tarte chocolat Orelys, praliné feuilleté et sauce au café	11,00€
Déclinaison autour de l'abricot de la Drôme <i>Ganache montée au chocolat Dulcey, streuzel aux amandes et sorbet abricot</i>	12,00€
La gâche de pêches de la Drôme infusé à la lavande et granité pêche de vigne	10,00€





LA CARTE

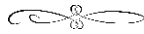


STARTERS

-

Squid with chorizo and spinach, rocket pesto and parmesan	14,00€
Tuna Tataki, creamy wasabi, zucchini tagliatelle and teriyaki sauce	12,00€
Terrine of duck Foie Gras marinated with Beaume de Venise and strawberry jelly, strawberry salad with balsamic vinegar and toasted bread	14,00€
The sliced smoked trout on Chioggia's julienne, beetroot in vinaigrette and lemon espuma	10,00€
The pissaladière of smoked duck breast, with onions and blueberries stewed, young leaves of Amaranth and lemon olive oil	10,00€

FISH



Gilthead fillet cooked a la plancha, black garlic cream, pan fried of small vegetables and olive crumble	21,00€
Snacked scallops, creamy artichokes with walnut oil from the Domaines of Vernes, grilled artichokes, pieces of walnut and vegetables sauce	24,00€
Gambas risotto on Paella style with piquillos's sauce	19,00€
Gilthead for 2 persons	66,00€

MEAT

-



Charolais beef tenderloin matured five weeks and smoked with spices, full-bodied juice and pan fried of delicatessen potatoes with spices	29,00€
Pan fried of sweetbread, full-bodied juice with red Porto, onions, bell peppers and turnips	26,00€
Grilled French veal chop, tarragon-flavored juice and mini vegetable's brochette	19,00€
Irish beef rib for 2 persons	72,00€

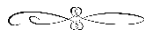
CHEESE



Cheese platter	12,00€
----------------	--------

DESSERT

-



Tropézienne with orange blossom and raspberries from Drôme	10,00€
Ardèche's blueberries Macaroon, blueberries sorbet and shredded mint	9,00€
Orelys's chocolate pie, praline leafy and coffee sauce	11,00€
Drôme's apricot declinaison <i>Dulcey chocolate ganache, almonds streuzel and apricot sorbet</i>	12,00€
Drôme's peaches soup infused with lavender and grape peach granita	10,00€

