

## MENU DU MOMENT

33 €

### Macédoine de légumes

Mayonnaise à l'ail noir  
Tartare de crevettes et haddock fumé

ou

### Toast de poitrine

laquée à la liqueur de Châtaigne  
Œufs de caille au plat et ketchup de betterave

### Dos de julienne cuit à la plancha

Croûte de combawa  
Ratatouille niçoise

ou

### Côte de cochon Label Rouge

cuit basse température  
Jus de viande aux graines de moutarde  
Pommes délicatesse aux pois gourmand

### Baba aux fraises

Chantilly à la vanille de Madagascar  
ou

### Crèmeux « Orizaba »

Coulis de mangue et passion  
Eclat de cookie

## Pour commencer

- Tataki de saumon** aux épices, vinaigrette framboise et gaufrette croustillante 13 €
- Crèmeux d'artichauts**, œuf parfait, pois chiche au cumin, huile condimentée et chips de jambon cru 12 €
- Tartare de thon rouge**, croustillant aux herbes, vinaigrette au soja et sésame 14 €
- Tomates en plusieurs textures** tartare de fraises au basilic 9 €

## Eaux douces et salées

- Pavé de maigre grillé** mijoté de légumes de saison, beurre noisette aux fleurs 21 €
- Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive** et à la menthe du jardin, courgettes crues en tagliatelle, thé vert et galanga (servi froid) 23 €

## Pâturages et basse-cours

- Faux-filet de bœuf Simmental** légèrement fumé, aubergines rôties au Parmesan, sauce béarnaise 26 €
- Râble de lapin à la provençale** pointes d'asperges vertes du Vaucluse, jus réduit aux olives 23 €

## HORAIRES D'OUVERTURE

### Lundi au vendredi

12h à 14h00  
19h à 20h30

### Samedi

19h à 20h30



## Petits plats à l'italienne

- Risotto aux moules gratinées** jus de langoustine et cordifoles 21 €
- Risotto safrané à l'espagnol** chiffonnade de palette ibérique et piments de Padrón grillés 19 €
- Risotto végétarien aux tomates rôties et basilic frais** 17 €

## Fromages



Comté fermier 18 mois d'affinage  
Sainte-Maure de Pont-de-Ruan  
Picodon de Crest  
Saint-Marcellin de Saint-Gervais

12 €

## Pour finir en douceurs

- Soupe de rhubarbe** et fraises, crème glacée à vanille 8 €
- Tarte chocolat pistache** tuile au gruë de cacao 10 €

## LES INCONTOURNABLES

### Le turbot rôti pour 2 personnes

9 € les 100 gr  
servi accompagné  
de Ravioles de la Mère Maury

### La côte de bœuf Black Angus d'Irlande pour 2 personnes

9 € les 100 gr  
servi en croûte de cèpes  
pommes de terre Délicatessen

## L'ÉQUIPE DU JOUR

### En cuisine

Chef David, Loïc, Marius  
Sami et Esteban

### Pour vous servir

Anne, Laurie, Justine  
Faustine, Antoine et Denis