

MENU

34€

Pressé de joue de veau français

Chips de pain, condiments pommes moutarde
Pickles d'oignons rouge

Ou

Tataki de saumon

Crèmeux maïs au jus de Chardonnay
Pickles de raisins avec crackers au fenouil



Pièce de veau française grillée

Prise dans le carré
Jus corsé à l'estragon et oignons grelots
Mijoté de fèves et petits pois
Carottes braisées

Ou

Filet de bar grillé

Beurre au jambon Serrano
Crèmeux de panais et ses chips



Tartelette chocolat « Guanaja » au café

Et noisettes caramélisées

Ou

Pavlova aux fruits de saison

Chantilly thé vert

Nous pouvons vous proposer un menu végétarien sur demande

Pour commencer

Plat

Pâté en croûte de pintade

Aux abricots et son chutney d'abricots au thym

14€ 20€

Pressé de joue de veau français

Chips de pain, condiments pommes moutarde
Pickles d'oignons rouge

9€ 17€

Tataki de saumon

Crèmeux maïs au jus de Chardonnay
Pickles de raisins avec crackers au fenouil

9€ 17€



Velouté de courgettes mentholé

Pickles aux curry, éclats de feta

12€ 18€

Eaux douces et salées

Filet de bar grillé

Beurre au jambon Serrano
Crèmeux de panais et ses chips

19€

Dos de poisson du marché

Confit à l'huile mentholé, crèmeux de petit épeautre du
Mont Ventoux aux champignons

24€

Filet de dorade royale élevage Français

Fenouil et Jus Mangue

24€

Nos tapas

Planche de saumon gravlax aux herbes

Citron, Vierge de Fruits Rouges

14€

Tataki de thon rouge

Graines de sésames, Pickles d'Enoki et Pak Choi

18€

Planche Italienne

Bresaola, jambon cru, coppa et parmesan

17€

Pâté en croûte de pintade

Aux Abricots

14€

Saint Marcellin de la Mère Richard

9€

Assortiment de fromages

12€

Pâturages et basse-cours

Filet de boeuf Wellington

Jus corsé garniture forestière

39€

Pièce de veau française grillée

Prise dans le carré
Jus corsé à l'estragon et oignons grelots
Mijoté de fèves et petits pois, carottes braisées

19€

Risotto façon Œuf Florentine

24€

Les Suggestions du Chef



Risotto à la sauce Arrabattia

Tomates cerises de Jean Luc Raillon confites, pignon de pins torréfiés et basilic

18€

Steak tartare de bœuf

Origine selon arrivage, jeune pousse de mesclun, Pommes de terres sautées

24€

Fromages



12€

Pour finir en douceurs

Royal chocolat - pistaches

12€

Tartelette chocolat « Guanaja » au café

Et noisettes caramélisées

9€

Pavlova aux fruits de saison

Chantilly thé vert

9€



Tarte citron revisitée

Estragon, citron jaune, vanille et crémeux chocolat blanc (Vegan)

11€

Carte des boissons



LES INCONTOURNABLES

Carré d'Agneau Français à partager

9€ les 100gr



Le turbot rôti à partager (selon arrivage)

9€ les 100 gr



La côte de bœuf Origine selon arrivage pour 2 personnes

9€ les 100 gr

Servie en croûte de cèpes



Garniture au choix

Ravioles de la Mère Maury ou Pommes de terre sautées ou Légumes de saison

Menu Enfant

16€



Suprême de volaille grillée

Ou

Poisson du marché (selon arrivage)

Ou



Assiette de Ravioles de la Mère Maury



Garniture au choix

Pomme de terre sautées ou Ravioles ou Légumes de saison



Boule de Glace au choix

Un sirop au choix