MENU CARTE

<i>Entrée, Plat, Fromage ou Dessert</i>	63 €
<i>Plat & Dessert</i>	47 €
<i>Entrée & Plat</i>	52 €

Les Entrées

<i>Fleurs de Courgette,</i> <i>Farce de Poivrons & Saint Jacques</i>	26 €
<i>Ris de Veau pané au Sarrazin,</i> <i>Emulsion Pois chiche & sarrazin</i>	28 €
<i>Foie Gras de Canard mi-cuit,</i> <i>Brioche Maison, Marmelade Cerises</i>	26 €
<i>Pâté en Croûte Façon Francis Rambaud,</i> <i>Foie Gras, Ris de Veau, Pistaches, Truffe, Roquette, Mâche, Notre Huile d'Olive</i>	26 €

La Mer

<i>Turbot,</i> <i>Beurre Blanc au Corail d'Oursin, Minute d'Epinards, Navet Printanier</i>	32 €
<i>Rouget de Méditerranée,</i> <i>Risotto Crémeux, Sauce Vigneronne & Courgettes grillées</i>	32 €
<i>Dos de Loup,</i> <i>Curry vert, Romanesco en déclinaison</i>	31 €

La Terre

<i>Filet de Bœuf aux Morilles « 51^{ème} anniversaire », (supplément au menu 3 €)</i> <i>Mille-Feuille de Pommes de Terre</i>	34 €
<i>Quasi de Veau,</i> <i>Tian provençal en millefeuille</i>	30 €
<i>Suprême de Pigeon rôti & Cuisse Confite,</i> <i>Cromesquis & Farci d'Aubergine</i>	30 €

<i>Fromages affinés servis au plateau</i>	15 €
<i>Les Desserts Maison à commander en début de repas (voir page suivante)</i>	

Notre sélection de desserts

Tous nos desserts, sorbets et glaces sont faits maison

Sablé Fraises Verveine *17 €*
Rhubarbe Confité
Fraises Fraîches
Verveine
Sorbet Rhubarbe-Champagne

Entremets Chocolat Grand Cru Guanaja *17 €*
Sorbet Mûre-Thé Earl Grey
Coulis Mûre
(Sans gluten)

Mille-feuilles Vanille Caramel *17 €*
Caramel Fleur de Sel
Glace Vanille de Madagascar

Baba Exotique *17 €*
Mousse Coco
Ananas Frais
Sorbet Pina Colada

Duo Citron *17 €*
Confit Citron
Mousse et Crèmeux Citron
Sorbet Citron-Huile d'Olive
(Sans gluten)

Afin de maintenir un niveau de service de qualité, il est préférable de passer commande en début de repas