

MENU CARTE

<i>Entrée, Plat, Fromage ou Dessert</i>	49 €
<i>Plat & Dessert</i>	38 €
<i>Entrée & Plat</i>	42 €
<i>Entrée, Plat, Fromage & Dessert</i>	58 €

Les Entrées

<i>Fleur de Courgette, farce fine de Saint Jacques & Crevettes</i>	25 €
<i>Sauce Romesco et pickles de courgette au safran</i>	
<i>Gambas Marinées, Mousseline de Céleri Rave, Pickles de Céleri Branche au Timut,</i>	24 €
<i>Siphon Chorizo</i>	
<i>Carpaccio de Dorade royale, vinaigrette citron vert, piment d'Espelette & ciboulette</i>	24 €
<i>Foie Gras de Canard Mi-Cuit maison, coulis de sangria réduction balsamique & brioche</i>	24 €

La Mer

<i>Turbot poché, Crème d'Ail Nouveau, Emulsion Cébette, Petits Pois & Girolles</i>	28 €
<i>Bar, beurre blanc aux agrumes, tomates séchées & herbes d'été</i>	29 €
<i>Lotte safranée, fenouil au pastis & condiments poivrons acidulés</i>	28 €

La Terre

<i>Carré d'Agneau de Sisteron, Aubergine rôtie au Miso & Pois chiche croustillants</i>	29 €
<i>Filet de Bœuf aux Morilles « 48^{ième} saison », Pommes grenaille & échalotes confites</i>	29 €
<i>Pigeon rôti, crème de cèpes & condiments céleri</i>	28 €

Toutes nos viandes sont d'origine Française

<u>Exclusivement à la carte</u> : <i>Cuisses de Grenouilles à la Provençale</i>	30 €
--	------

<i>Les Fromages affinés</i>	13 €
<i>Les Desserts Maison (voir page suivante)</i>	17 €

NOTRE SELECTION DE DESSERTS

Tous nos desserts, sorbets et glaces sont faits maison

Le Fraise Thym

Nuage Thym et sorbet fraise

Croustillant soufflé



17 €

Le Citron Noisette

Gel citronné, Citron confit sucré & salé

Glace & crumble noisette et son nuage

17 €

Mi cuit Chocolat Sarrazin

Crème & Glace sarrazin



17 €

Pavlova Exotique

Glace Coco, chantilly coco, coulis Passion Mangue



17 €

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