

CARTE DU SOIR

Menu Entrée / Plat / Dessert 39€

Menu Kids (pour les enfants de moins de 12 ans) 12€
 (Nuggets de poulet, frites maison et salade, une boule de glace et un verre de sirop)

LES ENTRÉES...

Salade de cabillaud confit au piment d'Espelette, crème légère d'ail, pickles d'oignons, scarole frisée, tomates concassées, pignons de pin 14.50 €
Noix de saint jacques, mousseline de céleri-rave, crumble de curry, pickles de légumes..... 19.00 €
Foie gras de canard au Porto caramélisé, pain de campagne croustillant, chutney du moment maison, figue confite 15.50 €
Soupe de potimarron, tomates cerise confites, olive de Kalamata, fromage frais, amandes croquantes, pain d'épices, coriandre 13.00 €

LES PLATS...

Morue à la mousseline, ratatouille de saison, coulis de tomates, olive noire de Kalamata, mousseline à l'ail rôti..... 21.00 €
Mer et montagne, suprême de poulet fermière, langoustines flambées, mousseline de panais, radis marinés, jus mer et montagne 22.50 €
Épaule d'Agneau de lait de Sisteron 12 heures, poireaux brûlés, ail confit, pak-choï, mousseline de carottes et son jus au raisin..... 26.00 €
Risotto au safran, trompettes de la mort et girolles, grenade, feuille de parmesan 19.00 €

LES DESSERTS...

Assiette de fromages 12.00 €
Tarte aux myrtilles meringuée, base sablée, texture de myrtilles, gelée de myrtilles 10.00 €
Chocolat, pain et huile, pain de campagne croustillant, praliné, mousse de chocolat noir à l'eau, glace à l'huile d'olive 09.00 €
Paris-Brest aux pistaches, Praline aux pistaches, chantilly à la vanille, crumble d'amandes 10.00 €
Sangria de fruits de saison, fruits de saison confits, sorbet à la framboise 10.00 €