

## Entrées

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| Œuf Parfait, crème de champignons, girolles grillées.                    | 16 € |
| Foie gras de Canard, pain d'épices, duo de compote Orange, Figues.       | 19 € |
| Feuilleté d'escargots, sur lit de champignons forestiers.                | 18 € |
| Cuisses de grenouilles à la provençale, tomates, mousse d'ail et persil. | 16 € |

## Viandes

|                                                                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Filet de Boeuf rossini, foie gras mi-cuit, sauce porto, écrasé de pomme de terre, huile fumée.                 | 36 € |
| Souris d'Agneau dans son jus, et risotto d'épautre.                                                            | 32 € |
| Suprême de volaille cuit basse température, coulis de chorizo, tomates séchées, mousseline de pommes de terre. | 25 € |
| Filet Mignon de Porc sauté, Petits Légumes croquants parfumés à la crème Coco.                                 | 25 € |

## Poissons

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| Filet de Daurade, sauce vierge, accompagné de caviar d'Aubergines.       | 26 € |
| Dos de Cabillaud, wok de légumes, sauce tataki, et noix de Coco grillée. | 29 € |
| Pavé de Saumon rôti, sa purée de Potimarron et pesto vert.               | 26 € |
| Gambas snachées, riz au safran, tomates fraîches à la Provençale.        | 28 € |

## Plat enfant

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| Suprême de volaille fermier, frites maison. | 16 € |
|---------------------------------------------|------|

## A partager [pour 2 pers.]

|                                                  |      |
|--------------------------------------------------|------|
| Côte de bœuf Tomahawk, garniture au choix.       | 94 € |
| Epaule d'agneau confite 7 h, garniture au choix. | 78 € |

## Les gourmandises

|                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| Planche de charcuterie du moment. | 18 €                      |
| Assiette de fromages affinés.     | 18 €                      |
| Huîtres fine de claire n°3.       | [x 6] 16 €    [x 12] 28 € |

## Plats végétariens

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Aubergine aux mille saveurs.    | 18 € |
| Linguine aux trois champignons. | 19 € |
| Assiette de légumes.            | 18 € |

## Desserts

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| Cheesecake coiffé citron.                                         | 12 € |
| Poire enrobée de chocolat chaud, glace vanille, amandes grillées. | 14 € |
| Brioche perdue, caramel beurre salé et glace vanille.             | 14 € |
| Mousse au chocolat comme faisait ma grand-mère (et noisettes).    | 10 € |

Coupe de glace ou sorbet : Citron vert - Chocolat - Vanille - Fraise  
1 boule 4 € ♦ 2 boules 7 € ♦ 3 boules 9 €

## Starters

|                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| Perfect Egg, cream of mushroom soup, grilled chanterelles.          | 16 € |
| Duck Liver (foie gras), gingerbread, duo of orange and fig compote. | 19 € |
| Snail puff pastry on a bed of forest mushrooms.                     | 18 € |
| Provençal-style frog legs, tomatoes, garlic mousse and parsley.     | 16 € |

## Meats

|                                                                                               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Rossini beef fillet, semi-cooked foie gras, port sauce, mashed potatoes, smoked oil.          | 36 € |
| Lamb shank in its own juice, and spelt risotto.                                               | 32 € |
| Chicken supreme cooked at low temperature, chorizo coulis, dried tomatoes, potato mousseline. | 25 € |
| Sautéed Pork Tenderloin, Crispy Baby Vegetables flavored with Coconut Cream.                  | 25 € |

## Piscès

|                                                              |      |
|--------------------------------------------------------------|------|
| Sea bream fillet, vierge sauce, served with eggplant caviar. | 26 € |
| Cod back, wok vegetables, tataki sauce, and toasted coconut. | 29 € |
| Roasted salmon fillet, pumpkin puree and green pesto.        | 26 € |
| Seared prawns, saffron rice, fresh Provençal tomatoes.       | 28 € |

## Children's dish

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| Supreme of farm-raised poultry, homemade fries. | 16 € |
|-------------------------------------------------|------|

## To share [for 2 people]

|                                                        |      |
|--------------------------------------------------------|------|
| Tomahawk beef rib, choice of side dish.                | 94 € |
| 7-hour confit shoulder of lamb, garnish of your choice | 78 € |

## The delicacies

|                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| Charcuterie board of the day. | 18 €                      |
| Plate of mature cheeses.      | 18 €                      |
| Fine de claire oysters no. 3. | [x 6] 16 €    [x 12] 28 € |

## Vegetarian dishes

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Eggplant with a thousand flavors. | 18 € |
| Linguine with three mushrooms.    | 19 € |
| Plate of vegetables.              | 18 € |

## Desserts

|                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------|------|
| Lemon-topped cheesecake.                                           | 12 € |
| Pear coated in hot chocolate, vanilla ice cream, toasted almonds.  | 14 € |
| French toast, salted butter caramel and vanilla ice cream.         | 14 € |
| Chocolate mousse like my grandmother used to make (and hazelnuts). | 10 € |

Coupe de glace ou sorbet : Citron vert - Chocolat - Vanille - Fraise  
1 boule 4 € ♦ 2 boules 7 € ♦ 3 boules 9 €