

Entrées

Cuisses de grenouilles panées, sauce de tomates fraîches, à la Provençale.	16 €
Oeuf Parfait, champignons enoki, émulsion de bouillon de Poule.	16 €
Feuilleté d'escargots, sur lit de champignons forestiers.	18 €
Foie gras de Canard, pain d'épices, duo de compote Orange, Figues.	19 €

Viandes

Souris d'Agneau dans son jus, écrasé de pomme de terre.	32 €
Filet de Boeuf rossini, foie gras mi-cuit, sauce foie gras, millefeuille de pomme de terre.	36 €
Suprême de volaille cuit basse température, gratin de bocolotti/zita, crème de truffe.	25 €
Filet Mignon de Porc caramélisé, purée de Panais, Brocolis colorés.	25 €

Poissons

Tentacules de Poulpe à la Provençale, purée à la menthe, sauce vierge.	32 €
Pavé de Saumon rôti, sa purée de Potimarron et pesto vert.	26 €
Filet de Sole bonne femme, mousseline de petits pois.	32 €
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 €
Huitres fine de claire n°3.	[x 6] 16 € [x 12] 28 €

Plats végétariens

Aubergine aux mille saveurs.	18 €
Hamburger revisité (galette pdt, avocat, mozzarella panée, œuf poché, coulis avocat)	24 €
Assiette de légumes.	18 €

Desserts

Ananas frais caramélisés, flambés au Rhum et glace Rhum.	15 €
Tarte fine aux pommes, crème au miel.	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

Breaded frog legs, fresh tomato sauce, Provençal style.	16 €
Perfect Egg, enoki mushrooms, chicken broth emulsion.	16 €
Snail puff pastry on a bed of forest mushrooms.	18 €
Duck Liver (foie gras), gingerbread, duo of orange and fig compote.	19 €

Meats

Lamb shank in its own juices, mashed potato.	32 €
Beef fillet Rossini, semi-cooked foie gras, foie gras sauce, potato mille-feuille.	36 €
Supreme of chicken cooked at low temperature, bocolotti/zita gratin, truffle cream.	25 €
Caramelized pork tenderloin, parsnip puree, colorful broccoli.	25 €

Pisces

Octopus tentacles Provençal style, mint puree, virgin sauce.	32 €
Roasted salmon steak, with butternut squash puree and green pesto.	26 €
Fillet of sole, «bonne femme» style, pea mousseline.	32 €
Seared prawns, saffron rice, fresh tomatoes Provençal style.	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 €
A modern twist on the classic hamburger	24 €
Plate of vegetables.	18 €

Desserts

Fresh caramelized pineapple, flambéed with rum and rum ice cream.	15 €
Thin apple tart with honey cream.	14 €
French toast, salted 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 €