

LA CARTE

NOTRE MENU CARTE

Entrée / Plat / Dessert

46 €

POUR COMMENCER

18 €

Le Cabillaud *Cod*

Pétales de cabillaud, légumes au lait de morue, sorbet d'un gaspacho, filet d'huile d'olive

L'artichaut *Artichokes*

En chaud-froid, crème d'artichaut glacée au basilic, tomates, Sot-l'y-laisse de volaille et coppa

Le Foie gras

Mariné au cognac et fumé au foin, servi avec des tartines grillées, marmelade de figues à l'orange

NOS PLATS

24 €

La Lotte *Monk fish*

En papillote cristal léger fumet de cuisson à la truffata, petits légumes

Les Noix de Saint Jacques *Scallops*

Au vin blanc de Bandol sur un tian de courgettes, tomates et oignons fondus, pesto de roquette

Le Veau *Veal*

La côte braisée, aux morilles, voilée au Porto et crumble d'olives noires, moelleux d'oignons blancs adouci au miel et jeunes carottes

Prix net TTC

LA CARTE

LES PÂTURAGES

Tous nos fromages sont accompagnés de salade mesclun,
Fruits et confiture maison

| | |
|------------------------------------|------|
| Trilogie de fromages AOP | 8 € |
| Plateau de fromages AOP, sur table | 24 € |

LA NOTE SUCRÉE

9 €

Les Fraises de pays *Strawberry*

Nage de fraises au vinaigre balsamique et miel, crème glacée à la vanille Bourbon

Le Chocolat

Crèmeux à la fève de tonka et mousse au chocolat, pain de Gênes

La pêche *Peach*

De nos vergés en tartelette sous une crème légère

Pour les enfants - jusqu'à 12 ans - Plat / Dessert 15 €

Plats Filet de poisson doré à la poêle ou Blanc de volaille sur le grill.
Garniture au choix : Pommes frites ou Spaghettis au beurre.

Desserts Glace 2 boules au choix ou Gâteau au chocolat.

Prix net TTC