



Le Bistrot

Entrée / Plat / Dessert : 68 €

Entrée / Plat : 54 €

Plat / Dessert : 48 €

Les Entrées

Les gambas en tempura 25€

Pulpe d'avocat et cresson

La truite de la Sorgue 24€

Marinée aux agrumes, fine râpée végétale, crème aux herbes

Terrine de foie gras 26€

Chutney et toasts

Les Plats

Cabillaud rôti 35€

Laitue, daïkons et riz noir

Suprême de volaille fermière 35€

Choux fleur et moutarde à l'ancienne

Faux Filet de bœuf façon Maître d'hôtel 35€

Purée de mona lisa

Cocotte de légumes d'automne, sélection de notre maraîcher 28€

Assiette de Fromages affinés des Bories 16€

Les Desserts

Tarte du Jour 16€

Profiteroles 16€

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly mascarpone

Panacotta cannelle 16€

Gelée pomme verte, brunoise pomme, crumble amande

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE 1169/2011)

Dont la liste est à disposition sur demande

Toutes nos viandes sont d'origine Européenne. Prix nets en Euros