

La Carte

Les Entrées

Foie Gras poêlé <i>Chutney de cerises et gingembre, mesclun acidulé</i>	29€
Gaspacho de Tomate bio <i>Siphon Mozzarella di buffala, terre d'olive</i>	22€
Ceviche de loup, <i>Citron vert, grenade, tuile de pain</i>	25€
Gambas <i>Au beurre noisette vanillé, fenouil et tomates en marinade sureau</i>	27€

Les plats

Suprême de Pintade, <i>Sauce poulette</i>	30€
Carré d'Agneau de Sisteron rôti sur l'os <i>Jus de thym et ail</i>	42€
Daurade royale <i>Hollandaise aérée au citron</i>	37€
Rouget papillon, <i>Vierge de tomates et pignons de pin</i>	35€

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre grenaille et de ratatouille

<u>Assiette de 4 Fromages Fermiers</u>	15€
---	-----

Les Desserts (Chef Pâtissier : Giovanni Menegazzi)

Abricot Rôti au miel, émulsion et glace vanille	14€
Dôme Chocolat, Cerise	16€
Citron et Basilic, feuilletage croustillant	14€
Assiette de fruits frais de saison	14€

*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 Française. Prix nets en Euros*