



Notre Chef Guillaume Brevet vous propose :

LES ENTRÉES	
Saumon Mariné, Asperges Saumon, crémeux mimosa, asperges vertes en salade et Espuma	21.90
Ravioles du Dauphiné Confit de légumes niçois et émulsion au Parmigiano Reggiano et tuile de pain	15.90
Tagliatelles de Seiche, Avocats, Concombres Marinées au Wasabi et citron vert, tartare d'avocat, concombres et Piquillos, Fromage blanc, menthe et basilic	23.90
Terrine de Foie Gras de Canard des Landes « Robert Duperier » Crémeux de fenouil et gel au citron, toast de pain de campagne grillé	22.00

LE PLAT VEGETARIEN	
Riso Carnaroli, Poivrons, Roquette, Gorgonzola Moelleux risotto au pesto Rosso, crème de roquettes, gorgonzola	26.60

LES POISSONS	
Saumon Islandais SNØ Dos cuit à l'unilatéral, crème de petits pois, écume de carottes, printanière de légumes de saison	26.90
Cabillaud, Céleris, Pomme Dos rôti sur peau, crémeux de pomme Granny Smith et céleri rave, Sauce normande à l'encre de seiche, tempura de céleri branche, confit d'oignons	32.50

LES VIANDES	
Agneau, Légumes Printaniers Souris confite, printanière de légumes au vert de cébette, écrasé de carottes fanes, Jus d'agneau corsé	32.90
Ris de Veau* Braisé en cocotte, fricassé d'asperges et artichaut, crémeux à l'ail des ours et jus de braisage réduit au balsamique	42.90
Tartare de Bœuf* au Couteau Basilic, tomates, câpres, cornichons, bouquet de roquette et pommes frites	24.90

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.

**Viandes Origine France ou Europe*

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire. Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts peuvent manquer momentanément à la carte.

Formules 2 Plats :	Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	27.90
3 Plats :	Entrée, Plat du jour et Dessert	31.90
Entrées du Jour	-----	8.30
	Salade de Pommes de terre Nouvelles aux Herbes Betteraves rouges, crème fraîche et croûtons	
	ou	
	Taboulé de Quinoa aux Epices Raisins secs, poivrons, menthe, concombres, amandes et tomates	
Plats du Jour	-----	22.10
Poisson	Filet de Merlan Cuit à l’Huile d’Olive Vierge Brocolis en deux cuissons, pommes de terre persillées et sauce normande	
	ou	
Viande	Carré de Cochon Rôti au Beurre Doux Caviar d’aubergines au piment d’Espelette, pommes de terre fondantes et jus au thym frais	
Fromages	-----	
ou Desserts	La Pâtisserie du Jour : Clafoutis aux Cerises, Coulis de fruits rouges et chantilly	
	ou	
	Salade de Fruits Frais de Saison	
	ou	
	Fromage Blanc en Faisselle, Crème double, coulis de fruits rouges, compote	

BLANC MOELLEUX	NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE	Verre 12cl	75cl
Jurançon I.G.P « Symbiose » - Domaine Bayard – 2020		9.00	52.00
BLANCS			
Château de Panery A.O.P Côte du Rhône - « La Garuste » - 2021		6.00	36.00
Côtes de Provence A.O.P « Cuvée Saint M » - Château Saint Maur - 2020		6.20	37.10
Saint Joseph A.O.C - « Le Grand Pompée » - P. Jaboulet Aîné - 2021		8.00	47.50
Saint Aubin A.O.C - Bourée et Fils - 2017		13.20	79.00
Condrieu A.O.P – « Les Chays » - Vignobles Chirat - 2020		14.00	83.50
ROUGES			
Château de Panery A.O.P Côte du Rhône - « La Glacière » - 2019		6.00	36.00
Côtes de Provence A.O.P « Cuvée Saint M » - Château Saint Maur - 2020		6.20	37.10
Saint Joseph A.O.C - « Le Grand Pompée » - P. Jaboulet Aîné - 2020		8.60	51.50
Châteauneuf du Pape A.O.C. - « Domaine de la Pinède » - 2020		13.50	81.00
Aloxe Corton A.O.C – Bourée et Fils - 2017		15.00	90.00
ROSÉS			
Côtes de Provence A.O.P « Cuvée Saint M » - Château Saint Maur - 2020		6.20	37.10
Château Sainte-Marguerite A.O.C - Côte de Provence « Cuvée Symphonie Prestige » - JP Fayard 2021		9.50	52.00

CHAMPAGNES À LA COUPE & EN BOUTEILLE		
Lallier Brut – R018	13.90	87.00
Alain Thiénot Brut Rosé	12.90	84.00