



LES ENTREES :

- Filet de truite marinée à la Chartreuse verte, salade de fenouil, pommes Granny, riz vénéré croustillant. 13€
- Velouté de céleri à la truffe Brumale, petits croutons et huile de ciboulette. 15€
- Crevettes pochées-marinées, Butternuts roties, « pistou » de graines au Raz el-Hanout . 14€
- Terrine de foie gras, chutney d'ananas et poivrons. 19€

LES PLATS :

- Saint Jacques à la plancha, sauce curry rouge et riz vénéré. 23€
- Pigeon de la ferme de Mistral, purée d'artichauts, sauce Porto. 24€
Supplément tranche foie gras poêlé 5€
- Filet de rouget, épinards frais, petits légumes et sauce Muscat. 22€
- Côte de bœuf pour deux personnes, cuite au four Panyol, pommes de terre et sauce béarnaise.
36€ par personne

LES DESSERTS : 9€

- Assiette de fromages affinés ou faisselle.
- Dessert autour des fruits exotiques.
- Duo de mousses d'agrumes sur son sablé, sorbet mandarine.
- Tarte au chocolat Valrhona, caramel beurre salé, glace vanille ou glace chocolat.
- Café / Thé gourmand 11€

Et pour nos jeunes convives, menu à 12€ : Volaille ou poisson du moment accompagnés de ravioles et dessert enfant.

Nos viandes sont d'origines, France, UE et Etats Unis suivant arrivages.