



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

À PARTAGER

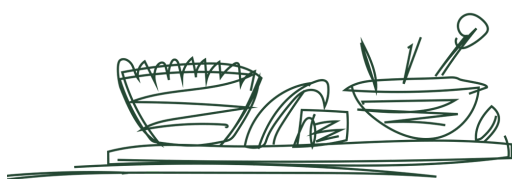
LA PLANCHE 18 P

MIXTE

THE MIX BOARD

Charcuteries et Fromages de nos régions

Cold meats and cheeses from our regions



ENTRÉE

LE POIREAU 12 P

THE LEEK

Brûlé au four, taboulé de quinoa et lentilles, coulis de cresson

Oven-roasted, quinoa & lentil tabbouleh, cress coulis

LE COUTEAU 13 P

THE RAZOR CLAM

Persillé, choux-fleurs graffiti en velours et pickles, émulsion marinière

Parsley seasoning, graffiti cauliflower purée & pickles, marinere emulsion

LA VOLAILLE 13 P

THE POULTRY

En pressé au foie gras, cèpes et fruits secs, mesclun champêtre et champignon acidulé

Pressed with foie gras, porcini mushroom & dried fruits, country mesclun & acidulated mushrooms

Empreinte carbone du plat
calculée avec Fullsoon



Entrée-Plat ou Plat-Dessert 35

Entrée-Plat-Dessert 44

Uniquement le midi du lundi au vendredi

ENTRÉE : CROMESQUIS DE CANARD 15 P

DUCK CROMESQUIS

Confit à la truffe et mousseline de panais

Confit with truffle, parsnip mousseline

PLAT : LE PAVÉ DE TRUITE 28 P

THE TROUT FILLET

Poêlé, risotto au riz noir Vénéré et crème de citron

Pan-seared, Venere black rice risotto & lemon cream

PLAT

LE CABILLAUD 29 P

THE CODFISH

Rôti au beurre de sarriette, gnocchis parfumés à l'aneth et sauce fenouil

Roasted with savory butter, fill-flavoured gnocchi and fennel cream

L'AGNEAU 32 P

THE LAMB

Selle en médaillon, crémeux d'amandes, brocolis juste cuit et figue de Solliès rôtie

Saddle medallion, almond cream, al dente broccoli, roasted Solliès fig

LE CEPE 27 P

THE PORCINI MUSHROOM

Rôti, raviole de céleri et farce végétale aux trompettes de la mort, jus corsé de légumes

Roasted, celery ravioli and vegetable stuffing with black trumpet mushrooms, rich vegetable jus

LE POTAGER 26 P

THE VEGETABLE GARDEN

Tarte fine comme une socca, aubergine fumée en caviar, courgette et oignon confit, artichaut et fenouil, salsa verde

Socca-style thin tart, smoked eggplant caviar, confit zucchini & onion, artichoke & fennel, salsa verde

Allergènes



INCONTOURNABLES

LA CAESAR
À LA FRANÇAISE 24 P
THE FRENCH CAESAR

POULET FERMIER
FARMHOUSE CHICKEN
 Croustillant, cœur de romaine, tomate
 (selon saison), œuf fermier bio, sauce
 César, croûtons
*Crispy, heart of lettuce, tomato
 (depending on season), organic free-range
 egg, Caesar sauce, croutons*

LE TARTARE AU
COUTEAU 29 P
HAND-CHOPPED TARTAR
BOEUF BLONDE D'AQUITAINE (150g)
AQUITAINE BEEF (150g)

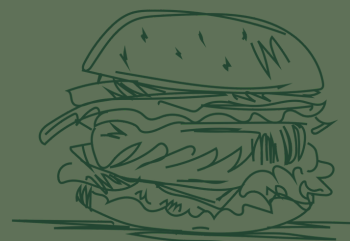
Jaune d'oeuf, ketchup, huile de noix,
 cornichon, échalote, persil, pommes
 paillasson, salade
*Eggs yellow, ketchup, nut oil, pickle &
 shallot, rösti potatoes, lettuce*

L'HAMBURGER 26 P
THE HAMBURGER

BOEUF AUBRAC (125g)
AUBRAC BEEF (125g)
 Pain brioché aux céréales, comté,
 poitrine de veau fumée, oignon rouge,
 pickles, mayonnaise à l'ail et à
 l'estragon, frites fraîches et salade
*Cereals bun, comté cheese, smoked
 veal bacon, red onion, pickles, garlic &
 tarragon mayonnaise, french fries,
 lettuce*

LE BRIOCHÉ VÉGÉTAL 26 P
THE VEGGY BRIOCHE

Toasté au beurre demi-sel, falafels aux
 amandes, jaune d'œuf confit, kimchi
 blanc et mayonnaise au vadouvan,
 frites fraîches et salade
*Toasted with salted butter, almond
 falafels, confit egg yolk, white kimchi,
 vadouvan mayonnaise, french fries &
 lettuce*



DESSERTS

LES FROMAGES AFFINÉS 12
DE NOS RÉGIONS
MATURED CHEESES
FROM OUR REGIONS
 Sélection à la découpe
Cutting selection

LES PÂTISSERIES MAISON 14
THE HOMEMADE PASTRIES
 Créations de notre équipe de pâtisseries,
 pâtisseries incontournables, tarte à
 partager, fruits de saison et autres
 gourmandises
*Creations of our Pastry team, must have
 pastries, tart to share, seasonal fruits
 and more than that*