



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-Plat ou Plat-Dessert 35

Entrée-Plat-Dessert 44

Uniquement le midi du lundi au vendredi

ENTRÉE : L'ENDIVE

15 P

THE CHICORY

En salade au Bleu d'Auvergne et poire pochée
Salad, Bleu d'Auvergne cheese and poached pear

PLAT : LE BOEUF

28 P

THE BEEF

Faux-filet, mousseline de céleri, navet doré et topinambour rôti, sauce aux champignons
Seared sirloin, celery root purée, golden turnip and roasted Jerusalem artichoke, mushroom sauce

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 POISSON 14 P

THE FISH

En soupe, gravlax de rascasse, fine gelée de fenouil à la verveine

In a soup, scorpionfish gravlax, fine fennel of verberna jelly

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

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

Empreinte carbone du plat
calculée avec Fullsoon



Prix nets en euros, taxes et service compris / Net prices in euro including taxes and services • Tous les fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique / All fruits and vegetables are organic • Toutes nos viandes sont d'origine française / All our meats come from France • Liste des allergènes disponible sur demande.

Allergènes



Espresso – 4,50€ Bière pression Heineken 25cl – 7€ / 50cl – 13€ Bière Gustave Blonde 33cl – 9€
Jus d'orange pressé 25cl – 8€ Coca-Cola 33cl – 8€ Vittel 1L – 8€ Pastis 3cl – 8€