



HORS D'ŒUVRES

Carpaccio de légumes et poires

légumes de saison et poires finement
tranchés, vinaigrette au citron

15

OËuf fermier

œuf mollet tiède, fromage frais de
chèvre et marmelade de courge

19

Chou-fleur rôti, grenobloise

chou-fleur rôti, sauce à base de câpres,
oignons rouges, citron et persil

19

Loup mariné

loup de Méditerranée mariné à cru,
huile d'olive-citron, agrumes et aneth

20

Artichauts

artichauts violets cuisinés aux aromates,
chorizo et coriandre

22

Poulpe au pistou

tentacule de poulpe à la braise, pistou,
olives noires et tomates séchées

32

À PARTAGER POUR 2

Aïoli

comme on l'aime en Provence, cabillaud
poché, légumes de saison, aïoli mousseux

78

Côte de bœuf

cœur de côte de bœuf charolaise
à la braise, grattons au jus

130

PLATS

Tous nos plats sont accompagnés de
céréales, légumes & herbes

Linguines al pesto

linguine vertes, pesto de basilic, ail,
pignons de pin et parmesan

29

Milanaise de turbot

filet de turbot pané et croustillant, sauce tartare

39

Crevettes

grosses crevettes cuites au barbecue,
sauce vierge de radis et citron vert

38

Bouillabaisse à notre façon

rouget, lotte et daurade à la vapeur,
jus de bouillabaisse et rouille

55

Aile de raie

Cuit à la vapeur douce,
crème de champignons

40

Volaille fermière

suprême de volaille rôti, jus à la sauge

35

Ris de veau

ris de veau poêlés au beurre
mousseux puis glacés au jus

45

Quasi de veau

quasi de veau cuisiné à la braise,
jus à la graine de moutarde

44

DESSERTS

Citron jaune

givré, sorbet au citron, huile d'olive et basilic

12

Riz au lait à la vanille

Riz nano bio du Piémont cuisiné au lait
et à la vanille, caramel au beurre salé

12

Profiteroles

choux craquelins, crème glacée à la vanille
et chocolat chaud

14

OËuf à la neige

Crème anglaise à la cardamome verte

10

Cookie

cuit au poêlon, praliné noisette et crème
glacée à la vanille (2PERS)

18