

ENTREES (Starters)

Entrée au choix dans le menu / Starter at your choice in the menu 17 €

Risotto Carnaroli aux champignons des bois, écume de Safran, Tuile de Parmesan V
Carnaroli Risotto with wild mushrooms, saffron foam and Parmesan tile 24 €

Foie gras frais de Canard, pain cacaoté, guimauve à la Mandarine, Brioche Maison
Fresh duck foie gras, cocoa bread, marshmallow with mandarin, Homemade Brioche 29 €

Assiette du Partage : Mini crème brûlée au foie gras, Pissaladière, Panis, Burrata et Truffe, Houmous de pois chiche, Petit arancini
To share: Mini crème brulee with foie gras, Onion pie Provencal style, Panis, Burrata cheese and Truffle, Chickpea Hummus, small Arancini 23 €

POISSONS (Fishes)

Plat au choix dans le menu / Main course at your choice in the menu 26 €

Spaghetti au ragout de Poulpe et charbon d'Olive
Spaghetti with Octopus Ragout and Olive Charcoal 26 €

Filet de St Pierre, Endive braisée, Panis, sauce aux agrumes
Filet of St Pierre, Endive braised and Panis, citrus sauce 39 €

Sole Meunière en croute de Beurre Provençale, poêlée d'Epinards et Pommes de terre fondantes
Dover Sole in a butter Provencale crust, Spinash and Potatoes 45 €

BOUILLABAISSE « Maison » façon assiette du Pêcheur
Homemade Bouillabaisse, local fishes served with fish soup and vegetables (on plates) 49 €

V (vegetarian option)

SPECIALITES AU FEU DE BOIS (le soir uniquement)

Our grill over a wood fire at night only

Belle Côte de Bœuf Charolais de 1 kg, maturée 4 semaines par la Boucherie Lerda, Maître Affineur, cuite au feu de bois pour deux personnes

Charolais Rib eye grilled (for two) "à la minute" matured 4 weeks aged from Lerda Butcher over fire place for two

90 €/For 2

Coquelet grillé au feu de bois

Cockerel Grilled "à la minute", over the fire place

30 €

Carré d'Agneau grillé au feu de bois

Rack of Lamb grilled over the fire place

35 €

Garnitures: Poêlée de Champignons en persillade, Gratin Dauphinois, sauce Béarnaise ou sauce au Poivre

Side dishes: Pan fried mushrooms in parsley, Gratin Dauphinois, Béarnaise sauce or Pepper sauce



Quelques exemples de vins :

Provence		
Hermitage de Saint Pons AOC	2017/18	38 €
(Blanc, rouge ou rosé)		
Bordeaux		
St Emilion Château Grace de Dieu Grd cru	2014	75 €
Sauternes	2016	59 €
Bourgogne blanc		
Chardonnay Manoir du Carra	2018	48 €
Champagne		
Palmer Brut		95 €

LES VIANDES (Meat)

Jarret de Veau confit, légumes du Marché, sauce au poivre de Sichuan

Candied Veal shank, Market of the day vegetables, Sichuan pepper sauce
(Pour deux personnes/for two persons)

79 €

Filet de Bœuf saisi à la Poêle, ragout de Topinambour, Pêr de None

Beef filet seared at the stove, stew of Jerusalem artichoke, Pet of Nun

39 €

Filet de Canette cuit rôti sur sa peau laquée au Miel et citron, purée de Patate douce au beurre Noisette, petits légumes

Duckling filet cooked roast on its skin lacquered with Honey and Lemon, mashed sweet potato with brown butter, vegetables

26 €

Joue de Bœuf en cocotte, gratin de Pommes de terre, champignons des bois soubisés

Homemade cocotte of Beef cheeks, Potatoes gratin with Rosemary cream, wild mushrooms

31 €

LE FROMAGE (Cheese)

Assiette de Fromages, confiture de figue, fruits secs, Mesclun Provençal

Cheese plate, salad with fruits and dried nuts

16 €

DESSERTS

Crêpes Suzette flambées en salle

Crêpes Suzette flamed in dinning room

14€

Tiramisu au Lait d'Amande et Pistaches

Tiramisu with Almond milk and Pistachios

12 €

Tarte au Citron Suquetane, meringue à la Française

The Typical Lemon Pie, French meringue

12 €

Tarte au Chocolat, ganache Chocolat à la fève de Tonka, siphon à la Châtaigne, sorbet à la Poire

Chocolate pie, Chocolate ganache with Tonka bean, Chestnut siphon, Pear sorbet

12 €

Farandoles de glaces et sorbets

A fine selection of ice cream and sorbets

12 €