

Menu

Entrées :

- Gaspacho de tomates Ananas, pignons de pin, verveine 16€
- Bavarois de petits pois, lard de Colonnata, chèvre frais 18€
- Carpaccio de morue Barquero, concombre, piment vert, ail noir 21€
- Escalope de foie gras poché, cerises, vinaigre de framboises 24€

Les plats :

- Risotto façon Paëlla, chorizo, poulpe, parmesan 29€
- Filet de Bar de Méditerranée, courgettes, pesto 34€
- Carré d'agneau des Alpes de Haute Provence, crème d'ail, légumes verts, jus réduit 44€
- Tartare de bœuf Salers, olive noire, anchois, sardine, ciboulette, pommes mitrailles rôties 30€

Desserts :

- Tiramisu aux abricots de Bergeron, thym citron 12€
- Blanc Mangé vanille Bourbon, soupe de fruits rouges à l'Hibiscus 14€
- Mousse Dulce, glace café, crumble café 15€
- Cervelle de Canut 14€
- Assiette de fromages 15€

Menu à 42 €

Gaspacho de tomates Ananas, pignon de pin, verveine
Risotto façon Paëlla, chorizo, poulpe, parmesan
Tiramisu aux abricots de Bergeron, thym citron

Provenances :

Boeuf : France / Agneau : France / Bar : France / Morue : France

Foie gras : France

Nous proposons également un menu Découverte midi et soir toute la semaine ainsi qu'un menu du jour à 30€ servi uniquement sur le service du midi du lundi au vendredi.