



NÒS SUGGESTIONS À LA CARTE

ENTRÉE

<i>Crèmeux de petits pois au cumin</i>	18,00 €
<i>Toast saumon mariné 'gravlax' par nos soins, crème aigrette au citron et aux herbes, blinis</i>	21,00 €
<i>Toast foie gras de canard cuit au sel de Camargue et aux épices douces, chutney de figues sèches au vin rouge et aux zestes d'orange, pain toasté</i>	24,00 €

PLAT

<i>Sauté de queue de langouste , gnocchis à la pomme de terre émulsion iodée , strates de choux fleurs</i>	45,00 €
<i>Travers de St Pierre clouté au basilic , mini ratatouille , huile d'olive aux aromates</i>	42,00 €
<i>Filet de blanc de volaille ,farci aux poireaux et aux truffes d'été , sauce suprême ,écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive</i>	42,00 €
<i>Ravioli de vraie bouillabaisse, son espuma de rouille, sa bouille et ses croûtons</i>	42,00 €

DESSERTS

<i>Salade de fruits frais du moment</i>	12,00 €
<i>Cabosse crèmeux chocolat noir grand cru du Bélize, compotée de griottes, croustillant grué de cacao.</i>	12,00 €
<i>Charlotte fruits rouges onctueux vanille & fruits frais</i>	12,00 €
<i>Citron trompe l'œil, crumble, onctueux bergamote, crèmeux yuzu, confit d'agrumes.</i>	12,00 €
<i>Coupe de glace 2 boules de la Chocolaterie de Puyricard Parfums : Vanille, Café, Chocolat, Caramel beurre salé, Citron, Mangue, Fruits rouges, Agrumes</i>	12,00 €

*Des saveurs authentiques pour
votre dîner et déjeuner.*

