

Notre Menu à 53 €

Composé d'une entrée, d'un plat, de notre plateau de fromage et d'un dessert

Notre Menu à 48 €

Composé d'une entrée, d'un plat, de notre plateau de fromage ou d'un dessert

Notre Menu à 44 €

Composé d'une entrée, d'un plat ou d'un plat et d'un dessert

(Uniquement servi le midi en semaine – non servi le samedi et le dimanche)

Prix nets

Nous vous proposons une cuisine « raisonnée » élaborée avec des produits frais de qualité dont nous connaissons l'origine ; nous essayons de respecter les saisons et choisissons de préférence des produits locaux.

Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.

Nos prix étant établis en prix nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.

Nos Entrées

*Velouté de palourdes aux asperges vertes de Villelaure, croûtons
fleur de sureau* 22 €

*Cannelloni de cuisse de canette confite, lamelles de poivron braisées
salade de Nori* 23 €

*Duo de poulpes, l'un en carpaccio aux combava, l'autre glacé au vin rouge,
purée de choux fleur* 22 €

Escalope Foie gras de canard poêlé, rhubarbe en deux états 23 €

Brousse du Rove, caviar d'aubergines, huile de noix et tuile salée 19 €

Nos Poissons

Notre poisson du jour de la criée du Grau du Roi 33 €

*Filet de sole en croute d'épices douces, purée de topinambour
artichauts en barigoule, jus aux agrumes* 34 €

*Médaille de Lotte glacée à l'olive verte, palet de riz Venere,
tomate verte et jus acidulé* 34 €

Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.

Nos prix étant établis en prix nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.

Nos Viandes:

Magret de canard rôti aux cerises et cannelle, caviar d'aubergine, vinaigre balsamique blanc 33 €

Filet de bœuf de Montbéliard grillé en croûte de moelle, jardinière de légumes, sauce bourguignonne. (Supplément de 4 € dans les menus) 38 €

Râbles de lapin rôti au lard de Colonnata, salsifis et jus à la sauge 33 €

Notre Plateau de Fromages sélectionnés et affinés par M. Lemarié 17 €

Nos Desserts (à commander en début de repas)

Mousse de citron confit, gelée Earl Grey et biscuit Joconde au maïs. 13 €

Le tout chocolat, noir en coque et blanc en panna cotta, coulis au Get 27 et menthe fraîche. 13 €

Fraises poêlées au miel de lavande, cheesecake ricotta verveine, glace au fromage blanc 13 €

Nougat glacé aux fruits confits de Provence, coulis de fruits rouges 13 €

Sorbet au Marc de Garlaban 11 €

Glaces et sorbets maison aux fruits de saison 9 €

Glaces: Noix de pécan, Nougat, chocolat blanc, Pistache, Calisson, Spéculos, Caramel, Cappuccino, Vanille, Chocolat, Café, Noisette, Grand Marnier, Noix de coco

Sorbets: Litchi, Framboise, Bergamote, Fraise, Mangue, Espresso, Exotique, Myrtille, Pomme

Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.

Nos prix étant établis en prix nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.