

*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

*Carpaccio de filet de taureau et pecorino, gelée de pesto à la roquette* 22 €

*Trio de saumon, gravlax à la betterave, mi-cuit à la pâte de miso et fumé, mousse d'avocat* 23 €

*Pressée de foie gras et truffe d'été, chutney d'amande et raisin sec au miel d'acacia, brioche* 22 €

*Grosse crevette sauvage flambée au Pastis, salade de fenouil, tuile d'olive noire de Nyons* 23 €

*Salade de petit épeautre et déclinaison de carottes fane, crémeux d'huile de noisette* 19 €

## Nos Poissons

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

*Dos de maigre en croute de pistache, sabayon au crustacée, tian de légumes Provençaux* 34 €

*Filet de pagre snacké, jardinière de girolles, palet de tomate ananas, jus au poivre du Sichuan* 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:

Pastillas de pigeon, semoule à la caponata d'aubergine et menthe fraîche,  
brochette d'abats rôti, jus à la cardamome 33 €

Carré de veau français, assortiment de petits légumes, sauce Madère 33 €

Filet de bœuf de Montbéliard, gnocchis aux trois pommes de terre, jus au vin  
rouge (4€ de supplément dans nos menus) 38 €

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

## Nos Desserts (à commander en début de repas)

Pêches blanches en duo, pochées et en sorbet à la verveine citronnée, sablé  
breton 13 €

Abricot Bergeron rôti au miel de lavande, en cheesecake à la brousse du Rove 13 €

Cerise du Ventoux en crème brûlée, Baumes de Venise en gelée, sorbet à la  
vanille 13 €

Dôme au chocolat noir, croustillant à la pistache 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.