

## Menu Famille Saporta

*Au prix de 51 € (sans fromage)*

*(Non servi les samedi et dimanche)*

*Saumon confit à l'huile d'olive, concombre en deux façons et pommes vertes*

\*\*\*\*

*Suprême de pintade au beurre d'herbes, écrasée de pommes de terre au thym, jus vinaigré*

\*\*\*\*

*Tartelette de chèvre frais au miel, pousse de frisée*

*(supplément de 2 € dans le prix du menu)*

\*\*\*\*

*Salade de fruits de saison et son sorbet*

\*\*\*\*

*Café et Vins : Domaine Virant blanc*

*Domaine Virant rouge*

## Menu Famille Milhaud

*Au prix de 52 € (sans fromage)*

*(Non servi les samedi et dimanche)*

*Vichyssoise servie glacée, œuf parfait et sandwich au gésier de canard et noix*

\*\*\*\*

*Dos de cabillaud rôti au beurre, compotée de poireaux au gingembre, condiment iodée, écume citronnée*

\*\*\*\*

*Fromage de chèvre frais et ses condiments*

*(supplément de 2 € dans le prix du menu)*

\*\*\*\*

*Le St Honoré traditionnel*

\*\*\*\*

*Café et Vins : Domaine Virant blanc*

*Château Lacoste rouge*

## Menu Famille Vasarely

*Au prix de 55 €*

*Tartare de daurade aux agrumes, croustillant aux épices, sabayon à l'orange*

\*\*\*\*

*Poitrine de cochon confite au jus de pommes, céleri rave en deux façons*

\*\*\*\*

*Assortiment de fromages*

\*\*\*\*

*Le Baba aux fruits de saison*

\*\*\*\*

*Café et Vins : Château Lacoste blanc  
Château Calissanne rouge*

## Menu Famille Granet

*Au prix de 58 €*

*Carpaccio de lotte, vinaigrette citronnée, crème montée aux herbes*

\*\*\*\*

*Filet de dorade juste saisi, tombée d'épinard, coulis vert, pommes de terre croustillantes*

\*\*\*\*

*Sorbet au Mac de Garlaban*

\*\*\*\*

*Assortiment de fromages*

\*\*\*\*

*Le finger citron meringué*

\*\*\*\*

*Café et Vins : Château Calissanne blanc  
Château Lacoste rouge*

## Menu Famille Mirabeau

*Au prix de 65 €*

*Tourteau en raviole de navet Daïkon, crèmeux d'avocat au wasabi*

\*\*\*\*

*Souris d'agneau confite au miel, polenta crémeuse, champignons du moment*

\*\*\*\*

*Sorbet au Marc de Garlaban*

\*\*\*\*

*Plateau de fromages*

\*\*\*\*

*Duo de chocolat et crèmeux au thé vert*

\*\*\*\*

*Café et Vins : Château Saint Estève blanc  
Château du Seuil rouge*

## Menu Famille Zola

*Au prix de 75 €*

*Moules de bouchot en salades aux agrumes, espuma de marinière au wasabi*

\*\*\*\*

*Pavé de lotte, cuit lentement, dans l'idée d'un pot au feu*

\*\*\*\*

*Filet de bœuf, pommes de terre en deux façons, sauce vigneronne*

\*\*\*\*

*Plateau de fromages*

\*\*\*\*

*Le Chou gourmand à la framboise pistache*

\*\*\*\*

*Café et Vins : Château du Seuil blanc  
Château Saint Estève rouge*

## Menu Famille Cézanne

*Au prix de 80 €*

*Foie gras poché à la sangria puis pressé, gelée aux épices, poire*

\*\*\*\*

*Filet de Saint-Pierre juste saisi, conchiglioni farci épinards, brocciu et citron confit, écume d'une bisque*

\*\*\*\*

*Filet de veau juste rôti, risotto de fregola sarda, pesto de sauge*

\*\*\*\*

*Plateau de fromages*

\*\*\*\*

*Le Paris Brest*

\*\*\*\*

*Café et Vins : Château de Berne blanc  
Château Bousquet rouge*

## Menu Végétarien

*Au prix de 44 €*

*Le poireau, rôti à l'huile de noix, gelée de xéres, vinaigrette balsamique, les fanes frites*

\*\*\*\*

*Ravioles aux légumes, bouillon de céleri fumé, herbes fraîches*

\*\*\*\*

*Panna cotta vanille au lait d'amande et fruits rouges*

## Menu Enfant

*Au prix de 28 €*

*Les Tapas du « Minot », à la découverte des saveurs (bouchés regroupant plusieurs saveurs des entrées du menu et de la carte)*

\*\*\*\*

*La pintade ou le poisson aux légumes du moment*

\*\*\*\*

*L'assiette de glaces et sorbets maison*

## Les Apéritifs

Tous nos apéritifs sont accompagnés d'olives de Nice et de pièces apéritives.

Eau Minérale	3 €
Jus de fruits, soda	5 €
Apéritif courant (Pastis, Vermouth, Suze ...)	7 €
Porto	8 €
Bière	6 €
Kir Royal	10 €
Whisky	9 €
Coupe de Champagne Besserat de Bellefon	11 €
Bouteille de Champagne Besserat de Bellefon	68 €
Droit de bouchon par bouteille de 75 cl	15 €

Feuilletés apéritifs supplémentaires (3 pièces): 3 € / personne

Mignardises avec le café (3 pièces): 2 € / personne

## Nos tarifs location de matériel

Vidéo projecteur 90 €

Micro HF 50 €

Notre établissement ferme à minuit.

Nous procédons au passage à table pour le déjeuner au plus tard à 13h30 et pour le dîner au plus tard à 21h30.

Tous nos prix comprennent le service et les taxes.