

Menu Carte

Mise en Bouche, une Entrée, un Plat, un Dessert au choix
de notre sélection : 34€

Les Entrées

- Foie gras** 14€
Confit dans sa graisse, thym, poivre timut, tartare aux deux magrets et figues, salade
- Saumon Label Rouge** 12€
Terrine aux deux saumons, mayonnaise au guacamole, sirop de betterave vanillée et salade à l'huile d'olive AOC Provence

Les Plats

- Veau France** 22€
Grillé, cuit en basse température, mille-feuille croustillant de pommes de terre, butternut, crème de morilles
- Encornet & Gambas** 25€
Risotto crémeux, salpicons d'encornet en persillade, Gambas rôties, copeaux de parmesan et jus de volaille

Les Gourmandises

Assortiments d'une pâtisserie confectionnée par nos soins aux fils des saisons 5€

Menu Enfant 12€

Faux-filet grillé
Frites ou légumes
1 sirop + 1 glace au choix

Les Planches Individuelles 15€

Charcuteries France

Coppa, jambon cru, chorizo, saucisson

La Fromagère

Sélection Laetitia Gaborit MOF 2007 de 5 fromages, vache, brebis chèvre frais et affinés

La Mixte

Composition de fromages de vache, chèvre, brebis, jambon cru, chorizo, saucisson.

Nos planches sont accompagnées d'un beurre d'olive, condiments, fruits secs, petit pain chaud au thym

Les Tapas Individuelles

Focaccia au chèvre et romarin, fleur de sel, servie tiède 5€

Huile d'olive AOC Provence pour tremper

La Tartine Croque 7€

Pain de mie maison, crème de parmesan truffée, jambon cuit fumé, gratiné au comté

Les Terrines Corse 140G Maison Antona 11€

Veau corse aux olives ou sanglier, accompagné d'un bocal de condiments

Sardine Rodel 1824 10€

Filets de sardines confites à l'huile d'olive et beurre d'olive