

ENTRÉES

Porchetta de lapereau, primeurs croquants	26
Légumes de nos paysans, condiment truffé et herbes fraîches	28
Asperges vertes de Provence pochées kumquats confits	28
Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes, topinambours et clayton	38

PLATS

Merlu de ligne cuit dans un jus de bouillabaisse, fenouil fondant et olives	38
Saint-pierre Méditerranée poêlée meunière, brocolettis et panisses	42
Volaille jaune des Landes, gnocchi de pomme de terre et pousses d'épinard	42
Agneau des Bergers de France à la sariette, céleri rave	44
Quasi et ris de veau à la sauge, légumes en beaux morceaux	48

FROMAGES

Fromages frais et affinés, mesclun d'herbes d'ici	18
---	----

DESSERTS

Glaces et sorbets maison	14
Parfait poire	16
Croustillant au citron de la Crau	16
Chocolat / framboise	17

MENU DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI

52€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

42€ ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

MENU DE PRINTEMPS

77€ HORS BOISSON

Asperges vertes de Provence pochées
kumquats confits

Merlu de ligne
cuit dans un jus de bouillabaisse, fenouil fondant et olives

Volaille jaune des Landes
gnocchi de pomme de terre et pousses d'épinard

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Parfait poire

MENU SIGNATURE

105€ HORS BOISSON

Légumes de nos paysans
condiment truffe et herbes fraîches

Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes
topinambours et clayton

Saint-pierre de Méditerranée poêlé meunière
brocolettis et panisses

Agneau des Bergers de France à la sariette
céleri rave

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Chocolat / framboise