



A LA CARTE

A SAVOURER

Salaison de Porc Noir de Bigorre	80grs - 25 €
Ardoise de Fromages - Fromagerie Janin	16 €

ENTRÉE

Œuf parfait à 64°	34 €
Gnocchi au parfum de sous-bois, noisette grillée, crème fumée	
Carpaccio de Thon blanc	29 €
Huile des Baux de Provence, câpres capucine et sarrasin grillé	
Ballotine de Foie Gras de Canard	36 €
Mi-cuite au Cognac, mousseline oignon mûre, crackers de riz soufflé	

PLAT PRINCIPAL

Filet de Maigre de ligne	45 €
Pavé snacké à la plancha, sauce vierge de légumes estivaux	
Filet de Bœuf	49 €
Grillé, polenta au Comté, jus des sucs au condiments de saison	
Risotto de légumes	38 €
Riz Carnaroli crémeux aux légumes d'été, cappuccino Sarriette Basilic monté à l'huile des Baux de Provence	

DESSERT

Coque croustillante au Citron Noir d'Iran	18 €
Nage de fruits rouge du « Noyer fourchu », crème et sorbet sureau	
Fondant Chocolat Valrhona	18 €
Crème glacée à la vanille de Madagascar, nougatine cacao cacahuète	
Palette de glace et sorbets - Confectionnés par nos soins	16 €

Les menus : Ne sont pas modifiables et réalisés selon l'arrivage – Une carte vous est proposée pour un moment inoubliable

Allergènes : Veuillez informer notre personnel de toute allergie ou intolérance avant de passer commande

TVA : tous nos prix sont indiqués TTC (Toutes Taxes Comprises) service inclus



MENUS

Bienvenue dans un voyage gastronomique où la surprise et la convivialité sont au cœur de chaque repas.

Ici, les menus sont pensés pour l'ensemble de la table, afin d'harmoniser les saveurs et le rythme.

Menu "Retour du Marché" *Disponible jeudi et vendredi midi*

35 € - 3 services

Gaspacho aux tomates variétés anciennes

Ventrière de Thon, fricassée de courgettes, jus des arrêtes émulsionné

Abricot poché, biscuit épicié au miel toute fleurs, sorbet exotique

Menu "Eveil des Sens"

Disponible midi et soir

59 € - 4 services

72 € - 4 services + fromage

Amuse-bouche

Œuf parfait 64°, gnocchis à la noisette, coulis basilic sarriette

Retour de pêche du moment, sauce vierge aux légumes d'été

Paris Brest, signature maison

Menu "Signature Prélude"

Disponible le soir

109 € - 6 services (dégustation)

Un parcours en six services mettant à l'honneur nos plus beaux produits de saison, imaginé chaque soir selon l'inspiration du chef.

Menu "Jules" Jeune Gourmand *Enfant de moins de 12 ans*

25 € - 2 courses : Plat viande ou poisson garni et dessert

Recommandé pour un enfant de moins de 12 ans et confectionné selon le retour du marché

Les menus : Ne sont pas modifiables et réalisés selon l'arrivage – Une carte vous est proposée pour un moment inoubliable

Allergènes : Veuillez informer notre personnel de toute allergie ou intolérance avant de passer commande

TVA : tous nos prix sont indiqués TTC (**Toutes Taxes Comprises**) service inclus