



## À PARTAGER

### **LA PLANCHE MÉDITERRANÉENNE DE SALAISON**

32

*Sélection de charcuterie • Chiffonnade de jambon cru de Parme 30 mois • Saucisson pata negra • Chiffonnade de jambon blanc truffé italien • Guindillas et cornichons pickles*

### **LE SAUMON**

26

*Tranchettes de saumon gravlax à l'aneth et poivre de Timut • Crème canut aux herbes • Toasts de pain nordique*

## LES ENTRÉES

### **LE VELOUTÉ**

24

*Velouté de courge butternut en croûte de pain • Crème de Bresse • Graines de courge grillées*

### **LE CANARD**

25

*Tranchettes de magret fumé • Rémoulade de céleri-rave au gorgonzola • Pomme Granny Smith croquante • Éclats de noisettes torrifiées • Sucrine braisée à l'huile de noisette • Pousses de céleri branche*

### **LE TERRE & MER**

28

*Noix de Saint-Jacques rôties et escalope de foie gras poêlée • Fondue de poireaux du potager parfumée au cumin • Chips de pommes de terre vitelotte • Jus corsé parfumé à la truffe*

Tous nos prix affichés sont en euros et toutes taxes comprises. Les légumes du potager sont proposés en priorité selon la production disponible.

TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR :

Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge...), crustacés et produits à base de crustacés, oeufs et produits à base d'oeufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, sojas et produits à base de sojas, laits et produits à base de laits (y compris le lactose), fruits à coques (ex : amandes, noisettes, noix...), céleri et produits à base de céleri, moutardes et produits à base de moutardes, graines de sésame et produits à base de sésames, anhydride sulfureux et sulfates (dans une certaine quantité).



## LA PÊCHE

### LE DOS DE SAUMON

38

*Dos de saumon rôti à l'huile d'orange • Purée de brocolis • Crème citron à la ciboulette et œufs de truite • Gel au citron noir d'Iran • Cassolette de riz noir aux herbes*

### LE TURBOT

41

*Filet de turbot façon meunière • Mousseline de pommes de terre aux câpres • Crème d'agrumes • Cassolette de légumes de saison du potager*

### LA PÊCHE DU JOUR

40

*Poisson du jour rôti à l'huile de citron • Risotto crémeux au parmesan • Courge butternut et champignons • Copeaux de parmesan • Crème de persil*

## LE BILLOT

### LE RIS DE VEAU

41

*Pomme de ris de veau croustillante • Purée de salsifis • Pleurotes rôties • Poire fraîche • Pousses d'épinards • Crème au porto parfumé à la truffe*

### LA CAILLE

39

*Bruschetta de caille confite et rôtie • Mini-légumes glacés au beurre • Crème de champignons*

### LA PIÈCE DU BOUCHER

40

*Pièce de viande rôtie au thym • Cassolette de pommes de terre de La Crau • Légumes de saison du potager • Laitue croquante à la moutarde à l'ancienne • Sauce au vin rouge du domaine*



## LA PÂTE DU MOMENT

37

*Paccheri • Effiloché de bœuf confit • Carottes • Sauce au vin rouge du domaine, parfumée à l'orange • Copeaux de parmesan*

## LES PIÈCES À LA DÉCOUPE

### LA VIANDE

*Prix et poids sur ardoise*

*Pièce de viande selon arrivage • Jus corsé truffé*

### LE POISSON

*Prix et poids sur ardoise*

*Poisson entier rôti selon arrivage • Crème d'agrumes*

*Nos pièces à partager sont accompagnées de trois garnitures :  
Pommes de terre de la Crau aux herbes, Laitue à la moutarde à l'ancienne, Cassolette de légumes du potager*

## À CÔTÉ

### LES ACCOMPAGNEMENTS

7

*Frites allumettes*

*Laitue à la moutarde à l'ancienne*

*Pommes de terre de la Crau aux herbes*

*Légumes de saison*

### LES SAUCES

4

*Jus corsé truffé*

*Sauce au vin rouge du domaine*

*Crème d'agrumes*



## LE FROMAGE

### LA SÉLECTION DU FROMAGER

18

*Sélection de fromages frais et affinés • Origine locale et fabrication artisanale •  
Servis au chariot • Accompagnés de condiments*

## LES DESSERTS

### DESSERTS DU MOMENT

14

*Au choix • Nos desserts du moment vous seront présentés à table par notre équipe*

### COUPE DE GLACE OU SORBET

3

*Au choix*

la boule

*Chantilly vanillée à la demande*

« **AQUÍ FA BON VIURE** »

*Ici, il fait bon vivre*



## DÉJEUNER EN SEMAINE

### MENU DU JOUR

Plat du jour	29
Entrée – Plat	38
Plat – Dessert	36
Entrée – Plat – Dessert	43

### MENU SUGGESTION

Entrée – Plat – Dessert	59
Entrée & Plat	51
Plat & Dessert	48

### SOIR ET WEEK-END

À la carte