

NOS ENTRÉES

Ceviche de bar Gel de citron de Menton, huile d'olive à la vanille de Madagascar, salade d'herbes fraîches	24 €
Fritto Misto de poulpe de Méditerranée Chimichurri au piment d'Espelette	22 €
Raviole de purée de petits pois - <i>Ce plat peut-être adapté à un régime végétarien.</i> Asperges vertes du Pertuis, morilles farcies, beurre noisette et émulsion à la truffe d'été	26 €
Vitello Tonnato de veau de l'Aveyron Vinaigrette d'anchois de Collioure, pickles d'oignon rouge, câpres de Sicile	21 €

NOS PLATS

Agneau de lait des Pyrénées à la Royale Jus corsé, purée de petits pois à la menthe, condiment de piquillos	42 €
Suprême de pintade fermière rôti Courgette violon en textures, jus déglacé de volaille	34 €
Ravioles de langoustines Spaghettis de courgettes, sauce vierge à l'huile d'olive Picholine, Vinaigrette de betterave rouge et basilic frais	36 €
Dos de Saint-Pierre rôti Déglacé au citron de Menton, écorce de fenouil blanchie, Garnie d'une brunoise de fenouil et asperges vertes, réduction de fumet de poisson	39 €
Médailon de veau de lait de l'Aveyron et foie gras de canard Morilles farcies, asperges vertes, purée de céleri et Granny Smith	37 €
Tartelette de feuilles de brick - <i>Plat végétarien</i> Lentilles vertes du Puy, rosace de courgettes de couleurs, salade d'herbes aromatiques	34 €

NOS GARNITURES

Le Risotto	8 €
Les Tagliatelles	
La Salade de sucrose aux herbes aromatiques	
Le Tian de légumes	

NOS DESSERTS

Tout Chocolat Tarte soufflée au chocolat Caraïbe 66%, glace à la vanille de Madagascar	16 €
Tout Rhubarbe Rhubarbe confite, sablé sucré aux amandes, crémeux praline rose, cristalline de rhubarbe	
Tout Vanille Biscuit Joconde, croustillant aux amandes, ganache montée infiniment vanille, glace à la vanille de Madagascar	
Tout Fraise Ganache montée de fraise Gariguettes, coulis de fraise, sorbet à la fraise Gariguettes	
Sélection de fromages de l'affineur René Tournette	22 €