

## NOS ENTRÉES

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

## NOS PLATS

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

## NOS GARNITURES

<b>Le Risotto</b>	8 €
<b>Les Tagliatelles</b>	
<b>La Salade de sucrine aux herbes aromatiques</b>	
<b>Le Tian de légumes</b>	

## NOS DESSERTS

<i>À commander de préférence en début de repas.</i>	16 €
<b>Tout Chocolat</b> Tarte soufflée au chocolat Caraïbe 66%, glace à la vanille de Madagascar	
<b>Tout Pêche</b> Ganache montée à la pêche de vigne, coulis de pêche, sorbet à la pêche de vigne	
<b>Tout Vanille</b> Biscuit Joconde, croustillant aux amandes, ganache montée infiniment vanille, glace à la vanille de Madagascar	
<b>Tout Fraise</b> Ganache montée de fraise Gariguettes, coulis de fraise, sorbet à la fraise Gariguettes	
<b>Sélection de fromages de l'affineur René Tournette</b>	22 €