

MENU MIDI

DU 22 AU 24 AVRIL 2024

ENTRÉE

SALADE DE POMMES DE TERRE NOUVELLES
FENOUIL CROQUANT ET MAQUEREAUX
GRILLÉS

NEW POTATO SALAD
CRUNCHY FENNEL AND GRILLED MACKEREL

PLAT

RISOTTO CRÉMEUX, CHAMPIGNONS
SAUTÉS EN PERSILLADE, FINES TRANCHES
DE VOLAILLE ET HERBES FRAÎCHES

CREAMY RISOTTO, SAUTÉED MUSHROOMS WITH
PARSLEY, THIN SLICES OF CHICKEN AND FRESH HERBS


DESSERT

POLENTA LÉGÈRE À LA VANILLE, CARAMEL BEURRE
SALÉ ET POP CORN

LIGHT VANILLA POLENTA WITH SALTED BUTTER
CARAMEL AND POPCORN

€36





MENU 55€

COMPOSEZ VOTRE MENU

CANAPÉS

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

MIGNARDISES



Entrées



PÊCHE DU JOUR

€20

GRILLÉ AU FEU DE BOIS, PETITS POIS DE PROVENCE, SALADE D'HERBES FRAÎCHES, CRÈME DE PETITS POIS AU WASABI ET DENTELLES DE SÉSAME

CATCH OF THE DAY, WOOD-GRILLED, PEAS FROM PROVENCE, FRESH HERB SALAD, CREAM OF PEAS WITH WASABI AND SESAME LACE

L'OIGNON

€17

FARCI COMME UN POT-AU-FEU, SALADE D'HERBES FRAÎCHES
CONDIMENT DE MOELLE ET BOUILLON

ONION, STUFFED LIKE A POT AU FEU, FRESH HERBS SALAD
BONE MARROW CONDIMENT AND BROTH



LES ASPERGES VERTES

€18

CROUSTILLANTES, SABAYON AUX AGRUMES
POUTARGUE ET ESTRAGON

CRISPY GREEN ASPARAGUS, CITRUS SABAYON
BOTTARGA AND TARRAGON

Plats



LA VOLAILLE

€32

AUX HERBES FRAÎCHES, LÉGUMES PRINTANIERs JUSTE GLACÉS
JUS RÉDUIT, POIS GOURMANDS ET POLENTA CRÉMEUSE

FARM CHICKEN, FRESH HERBS, GLAZED SPRING
VEGETABLES, REDUCED JUICE, SNOW PEAS AND
CREAMY POLENTA



POISSON DU MOMENT

€33

ASPERGES BLANCHES DE MALLEMORT RÔTIÉS, CRÈME
D'ÉPEAUTRE, ÉCUMES DE LARD ET CROUSTILLANT DE JAMBON

FISH OF THE DAY, WHITE ROASTED ASPARAGUS
SPELT CREAM, BACON FOAM AND CRISPY HAM

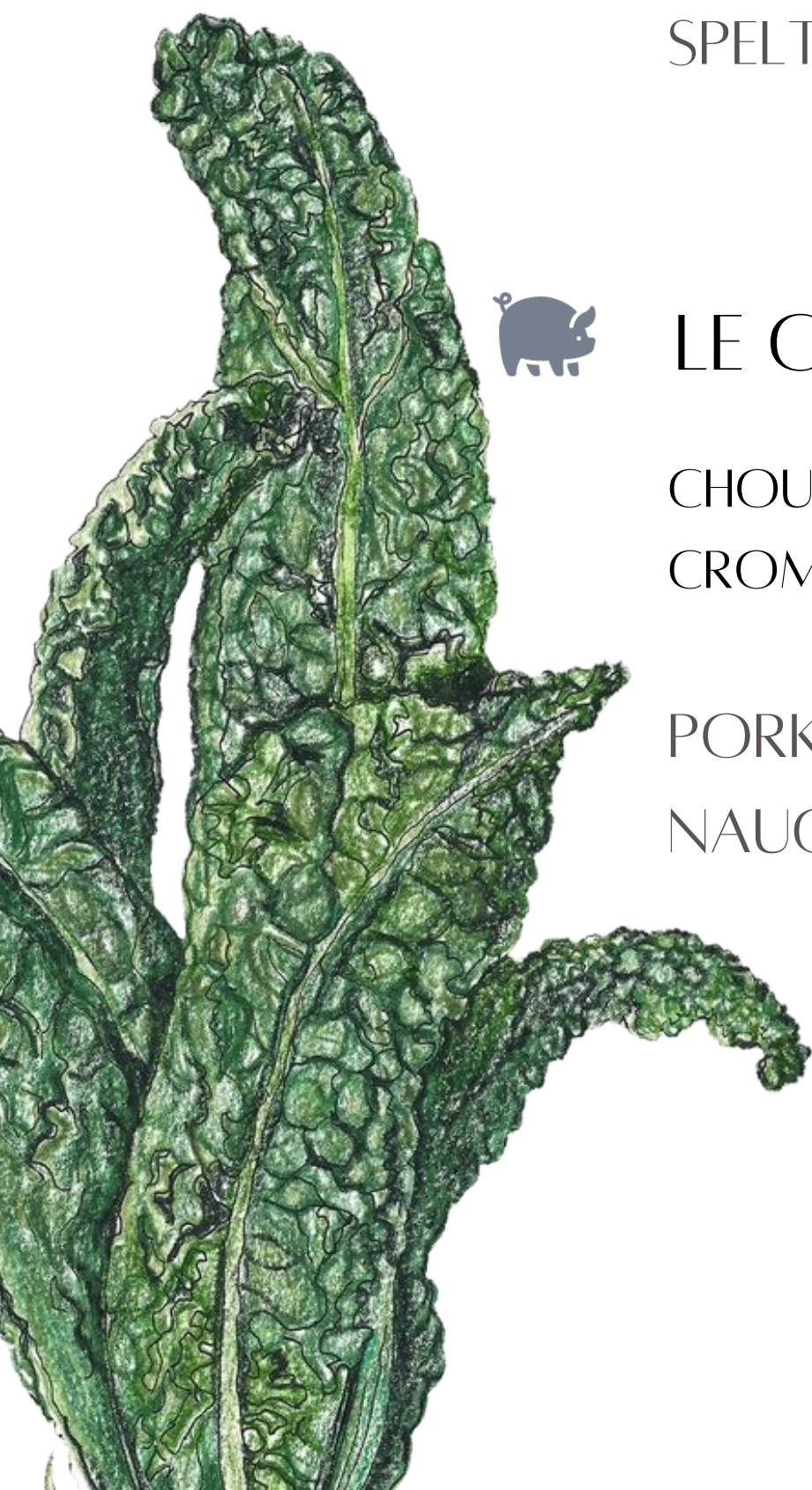


LE COCHON DU VENTOUX

€34

CHOUX, CHOUX, CHOUX ET COQUILLAGES
CROMESQUIS GOURMAND, JUS CORSÉ

PORK FROM VENTOUX, TRIPPLE CABBAGE
NAUGHTY CROMESQUIS AND STRONG SAUCE





Douceurs

LES FRAISES EN SALADE, STREUSEL AU
SÉSAME NOIR, GELÉE DE VIN ROUGE ÉPICÉE
ET SORBET FRAISE

€12

STRAWBERRY SALAD, BLACK SESAME STREUSEL,
SPICED RED WINE JELLY AND STRAWBERRY SORBET

LE CHOCOLAT, SABLÉ BRETON, CRÈME
LÉGÈRE CHOCOLAT 70%, PRALINÉ ET
KALAMANSI

€14

CHOCOLATE, BRETON SHORTBREAD, LIGHT
CHOCOLATE CREAM, PRALINE AND KALAMANSI

LA POIRE, HOUMOUS RAFRAÎCHI AU
CITRON VERT, POIRES CONFITES, POIS
CHICHES CARAMÉLISÉS ET SÉSAME

€12

PEAR TARTARE, HUMMUS WITH LIME, CANDIED
PEARS, CARAMELISED CHICKPEAS AND SESAME CRISP

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX

€10

