



Scan me and get
our menus
in your language

À la Carte



Entrées

- Asperges blanches servies tièdes, truffe blanche d'été * 16
œuf poché, vinaigrette aux herbes fraîches
- Duo de tartare, mayonnaise à l'avocat * 14
saumon 'bio' et dorade Royale
- Légumes croquants sauce anchoïade * 13
jeunes pousses
- Blanc manger aux écrevisses * 13
sucrine, sauce vierge
- ENTRÉE SANS GLUTEN**
- Poêlée d'encornets et poivrons confits * 13
jeunes pousses d'épinards

Plats

- Filet de pagre caramel de citron * 21
taboulé de petit épeautre
- Gambas aux pêches et rosé de Provence * 21
niçoise
- Gigot d'agneau Allaiton d'Aveyron * 26
cuisson basse température, jus à l'ail et au thym
- Entrecôte de bœuf poêlée 26
sauce au poivre
- PLAT SANS GLUTEN**
- Aiguillettes de bar à la plancha, pistou à l'ail des ours 20
poêlée de courgettes
- PLAT VÉGÉTARIEN**
- Risotto crémeux au parmesan 22
Asperges et girolles

Desserts

- Petits desserts gourmands accompagnés d'un thé 14
café double, avec lait
- Petits desserts gourmands accompagnés d'un café 13
- Fondant chocolat caramel * 9.50
- à commander en début de repas, en supp. verre de Maury « Vintage 2012 » 8€
- Poêlée d'abricots miel et romarin * 9.50
vanille givrée
- Mille-feuille 9.50
crème légère rhum, vanille
- Vacherin glacé 9.50
au pralin
- DESSERT SANS GLUTEN**
- Cerises rafraîchies au vin rouge, poivre de séchuan * 9.50
glace vanille