

Prémices

Prelude

Les grosses langoustines rôties sur une tarte fine au parmesan, légumes du jardin grillés, aioli d'ail noir et son ketchup de poivron maison 30€

Roasted Langoustine on a fine parmesan tart, grilled vegetables from the garden, black garlic aioli and homemade pepper ketchup 30€

Fleur de courgette farcie à la ricotta, herbes fraîches, légumes croquants, poisson du moment mariné maison à l'huile fumée et sa glace à l'aneth citron vert 28€

Zucchini flower stuffed with ricotta, fresh herbs, crunchy vegetables, marinated fish of the moment with smoked oil and lime dill ice cream 28€

-Suggestion du Chef selon arrivage du jour (peut faire l'objet d'un supplément)

-Chef suggestion depending on arrival day (may have an additional cost)

Entre terre et mer

Land and sea

- L'agneau de Provence, la côte cuite à basse température, la souris confite, condiment de tomates et caviar d'aubergine, jus corsé 45€

-Lamb cutlet of Provence cooked at low temperature, candied lamb shank, tomato condiment and eggplant caviar 45€

-Le filet de canette cuit rosé sur un riz noir vénéré aux petits légumes préparé comme un risotto, mousseline de patate douce et son jus corsé au parfum d'arabica 43€

-Bobbin fillet cooked pink, black « vénéré » rice with vegetables prepared like risotto, sweet potato mousseline and full bodied arabica juice 43€

-La raviole ouverte de filet de Saint-Pierre et fricassée de légumes du potager, jus en émulsion à la tapenade de truffe 46€

-Raviole of John Dory fillet and vegetable fricassee from the garden, truffle tapenade 46€

-Suggestion du Chef selon arrivage du jour (peut faire l'objet d'un supplément)

-Chef suggestion depending on arrival day (may have an additional cost)

Épilogue sucré Epilogue

La planche de fromages

The cheeses board 15€

-Assortiment de fromages affinés par Mme Deal Josiane (Meilleur Ouvrier de France)

Assortment of ripened cheeses by Mrs Deal Josiane (Meilleur Ouvrier de France)

-L'assortiment de nos glaces et sorbets maison et ses fruits frais du moment 17€

Selection of ice-creams and home made sorbets and fresh seasonal fruits 17€

-Le rocher chocolat cacahuète, sauce Gianduja, crème glacée vanille et chouchoù maison 17€

Chocolate peanut rock, Gianduja sauce, vanilla ice cream and homemade caramelised peanut 17€

-Le biscuit moelleux aux amandes et abricots de pays, ganache montée à l'huile d'olive et marjolaine, sorbet fromage blanc et confit d'olive noir 17€

Soft almond cookie, country apricot, olive oil ganache, cottage cheese sorbet and olive confit 17€

-Suggestion du Chef selon arrivage du jour (peut faire l'objet d'un supplément)

-Chef suggestion depending on arrival day (may have an additional cost)