

Fait Maison - Cuisine élaborée sur place à partir de produits bruts 

ENTRÉES STARTERS

Petit Pois – Citron en tartelette, croustillant à la sauge. 18,00
Pea - Lemon tartlet, sage crisp.

Céleri-rave doucement confit – Piqué de légumes racines, émulsion café. 18,00
Sweet celery root confit - Root vegetable spike, coffee emulsion.

Parfait de lait fermier – Mikado de Chèvre frais, ail des ours. 18,00
Farm milk parfait - Mikado of fresh goat cheese, wild garlic.

POISSONS FISHES

Truite en filet – Poireaux crayons fondants, craquelin de noix. 25,00
Filleted trout - Melting pencil leeks, nutcracker.

Ombre chevalier – Effeuillé de betterave blanche et cristalline de betterave rouge, émulsion à la menthe. 29,00
Arctic char - White beetroot flakes and red beetroot crystals, mint emulsion.

VIANDES MEATS

Filet de veau – Cuit en basse température, tartelette noisette et panais, jus fumé au serpolet. 31,00
Veal fillet - Cooked at low temperature, hazelnut and parsnip tartlet, smoked wild thyme juice.

Faux-filet de bœuf de notre région juste saisi - Crème de cresson, légumes racines et asperges blanches. 29,00
Sirloin of beef from our region just seared- Cream of watercress, root vegetables and white asparagus.

Canette rosée à cœur – Gel de pomelos et laitue braisée. 25,00
Duck - Grapefruit gel and braised lettuce.

- Prix nets en euros - Net prices, in euro -

Nous cuisinons avec des produits frais, veuillez donc nous excuser si certains plats venaient à manquer. Viande d'origine française.
We work with fresh ingredients, so please be indulgent if we run out of certain products. Meat from France.

Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel. Please ask our staff if you need information on allergens.

VEGETARIEN



Asperges vertes de Provence – Juste rôties, agrumes, navets de région
Green asparagus from Provence - Just roasted, citrus fruits, local turnips.

Entrée
18,00

Plat
25,00

FROMAGES CHEESES

Faisselle – Crème – Coulis de fruits ou ciboulette et échalotes.
White cheese – Served with cream or fruit coulis or chives and shallots.

8,00

Assiette de 3 fromages frais et affinés de nos régions – Par Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011.
Selection of 3 soft and mature cheeses from our regions - by Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011.

12,00



Plateau de fromages frais et affinés de nos régions – Par Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011.
Platter of soft and matured cheeses from our regions - by Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011.

20,00

DESSERTS DESSERTS



Chicorée – Tartelette et crème de chicorée à l'orange, croquant acidulé, sorbet mélisse citronnelle.
Chicory - Orange chicory tartlet and cream, tangy crunch and lemon balm sorbet.

12,00

Rhubarbe – Rhubarbe en texture, sorbet fromage blanc, palet vergeoise.
Rhubarb - Rhubarb in texture, cottage cheese sorbet, vergeoise palet.

12,00

Ilanka Pur Pérou – Cube tout chocolat en crémeux et Oabika.
Ilanka Pur Pérou - All chocolate cube in cream and Oabika.

12,00

Pomme – Feuille de Granny Smith, crème de tonka et sorbet.
Apple - Granny Smith leaf, tonka cream and sorbet.

12,00

- Prix nets en euros - Net prices, in euro -

Nous cuisinons avec des produits frais, veuillez donc nous excuser si certains plats venaient à manquer. Viande d'origine française.
We work with fresh ingredients, so please be indulgent if we run out of certain products. Meat from France.

Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel. Please ask our staff if you need information on allergens.