

*Menu gourmand à 38*

*Salade fraîcheur de melon, foie gras et magret de canard fumé maison*

*Ou*

*Croustillant de queues de aux gambas aux épices et au miel du massif sur wok de légumes croquants*

*Ou*

*Foie gras frais de canard maison (supplément de 5€)*



*Carré d'agneau à la fleur de thym*

*Ou*

*Le dos de poisson sauvage rôti sur son tian de légumes à l'émulsion de gingembre*



*Plateau de fromages*

*Dessert*

## *Carte des desserts*

*Crème brûlée au citron 6,50 €*

*Nougat glacé au miel de lavande 7,0 €*

*Poires pochées au vin rouge et sa glace vanille 7,0 €*

*Dessert du jour 6,50 €*

*Panaché de pâtisseries : 11,0 €*

*Soupe d'ananas au gingembre : 7,0 €*

*Café ou thé gourmand ; 9,0 € pour les menus supplément 4 €*

\*\*\*\*\*

*- Plateau de fromages : 7,0 €*

## Viandes

<i>Magret de canard poêlé aux cinq baies sauce aigre douce</i>	<b>22€</b>
<i>Escalope de foie gras de canard poêlé sur tatin de pommes</i>	<b>24€</b>
<i>Filet de boeuf grillé aux cinq baies</i>	<b>23€</b>
<i>Tournedos de filet de boeuf poêlé sauce truffes d'été</i>	<b>29€</b>
<i>Suprême de pigeonneau rôti en croute sauce demi-glace</i>	<b>24€</b>
<i>Onglet de veau poêlé aux artichauts poivrade</i>	<b>19€</b>
<i>Le retour du marché</i>	<b>17€</b>

## Carte d'été

### Entrées

<i>Pâté de lapin aux pistaches maison</i>	<b>14€</b>
<i>Foie gras frais de canard mi- cuit maison</i>	<b>18€</b>
<i>Croustillant de queues de gambas aux épices et au miel du massif</i>	<b>18€</b>
<i>Soupe de poissons au safran de Roquevaire et sa rouille</i>	<b>14€</b>
<i>Salade de croustillant de chèvre au miel</i>	<b>13€</b>
<i>Salade fraîcheur de melon , foie gras et magret de canard fumé maison</i>	<b>16€</b>
<i>Salade de croquant de brandade de morue</i>	<b>13€</b>

### Poissons

<i>Dos de saint pierre rôti aux légumes d'hiver et velouté safrané</i>	<b>22€</b>
<i>Wok de Noix de saint jacques poêlées sauce truffes d'été</i>	<b>26€</b>
<i>Le filet de poisson rôti</i>	<b>17€</b>

*Cassolette de moules au curry et bohémienne de légumes*

*Ou*

*Salade de poulpes frais à l'anis étoilé*

*Ou*

*Salade de croustillant de chèvre aux figues et miel du massif*



*Râble de lapin farci aux olives*

*Ou*

*Pavé de thon de méditerranée grillé au pistou*

*Ou*

*Feuilleté d'œufs brouillés*



*Dessert*

*Menu truffes d'été à 48€*

*Mesclun de carpaccio de noix de saint jacques aux truffes d'été*

*Ou*

*Foie gras frais de canard maison et sa salade aux*



*Tournedos de filet de boeuf Français poêlé sauce truffes*

*Ou*

*Suprême de pigeonneau rôti en croûte sauce truffes*



*Plateau de fromages*

*Dessert*

*Pour toute demande spécifique : sans gluten... : nous consulter*