

Menu gourmand à 38

Feuilleté léger de médaillon de volaille aux pointes d'asperges

Ou

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

Ou

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



Fondant d'agneau de pays braisé au romarin petits légumes et tapenade d'olives vertes

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>	<i>22€</i>
<i>Escalope de foie gras de canard poêlé sur tatin de pommes</i>	<i>24€</i>
<i>Filet de boeuf grillé aux cinq baies</i>	<i>23€</i>
<i>Tournedos de filet de boeuf poêlé façon Rossini aux truffes noires</i>	<i>29€</i>
<i>Suprême de pigeonneau rôti en croute au velouté de foie gras</i>	<i>24€</i>
<i>Carré de veau braisé façon fermière aux légumes d'hiver</i>	<i>19€</i>
<i>Le retour du marché</i>	<i>17€</i>

Carte d'hiver

Entrées

<i>Duo de pâté de lapin aux pistaches et magret fumé maison</i>	14€
<i>Foie gras frais de canard mi-cuit maison</i>	18€
<i>Salade de queues de gambas et légumes croquants aux fruits secs</i>	18€
<i>Soupe de poissons au safran de Roquevaire et sa rouille</i>	14€
<i>Salade de croustillant de chèvre aux figues et au miel</i>	13€
<i>Oeufs brouillés aux truffes noires (melanosporum)</i>	24€
<i>Salade tiède de rouelle de pintade farci au foie gras</i>	16€
<i>Mi-cuit de croustillant de thon sur poêlée de légumes à l'coriandre</i>	16€

Poissons

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

Menu terroir logis à 28€

Soupe de poissons au safran de Roquevaire et sa rouille

Ou

Salade de moules à la coriandre



Cuisse de canard fondante sauce barigoule d'artichauts

Ou

Daube de poulpes frais à la provençale



Dessert

English menu Inside

Menu Morilles à 48

Cassolette d'œufs brouillés aux truffes et salade de jeunes pousses

Ou

Petite salade de duo de Foie gras frais de canard frais et poêlé aux morilles



Tournedos de filet de boeuf poêlé sauce morilles

Ou

Timbale de noix de saint jacques Poêlées sauce morilles et petits légumes printaniers



Plateau de fromages

Dessert

Pour toute demande spécifique : menu végétarien, végan, sans gluten... : nous consulter