

*Menu gourmand à 38*

*Salade tiède de rouelle de pintade farcie au foie Gras et galette de maïs*

*Ou*

*Croustillant de thon mi-cuit sur poêlé de légumes croquants à la coriandre*



*Suprême de pigeonneau rôti en croute sauce demi glace*

*Ou*

*Filet de rouget barbet rôti aux chanterelles et petits légumes*



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

### Poissons

<i>Filet de rouget barbet rôti aux chanterelles et petits légumes</i>	<i>19€</i>
<i>Dos de saint pierre rôti aux légumes d'hiver et velouté safrané</i>	<i>22€</i>
<i>Wok de Noix de saint jacques poêlées aux copeaux de truffes noires</i>	<i>26€</i>
<i>Le filet de poisson rôti</i>	<i>17€</i>

*Menu terroir à 28*

*Soupe de poissons au safran de Roquevaire et sa rouille*

*Ou*

*Duo de pâté de lapin aux pistaches et magret de canard fumé maison*



*Le retour du marché*

*Ou*

*Carré de veau façon fermière aux légumes d'hiver*



*Dessert*

*Menu truffes noires (Melanosporum) à 48*

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

*Ou*

*Foie gras frais de canard maison et ses toast*



*Tournedos de filet de boeuf façon Rossini*

*Ou*

*Dos de saint pierre rôti aux légumes d'hiver et copeaux de truffes*



*Plateau de fromages*

*Dessert*