

Entrée

La Seiche	16€
<i>Confite dans un bouillon acidulé, salade de riz vénéré à la pêche</i>	
L'œuf Parfait	14€
<i>Dans sa brioche au curcuma, poivrons confits</i>	
Le Turbot	21€
<i>Rôti, salade de fraises et haricots verts</i>	
<i>Condiment noisette</i>	
Le Foie Gras	19€
<i>Mi-cuit, à la cerise</i>	
<i>Brioche au basilic</i>	

Plat

Le Risotto	22€
<i>Petits pois, safran de Saint Félicien, émulsion basilic</i>	
La Volaille	26€
<i>Suprême rôti, Capellini au persil</i>	
<i>Crémeux d'ail, jus corsé</i>	
Le Bœuf	31€
<i>Poêlé, mousseline de pommes de terre, jus à la sarriette</i>	
Le Lieu Noir	26€
<i>Snacké, déclinaison autour de la carotte</i>	
<i>Cardamome et Tabasco vert</i>	
Le Rouget	30€
<i>Snacké, quinoa comme un risotto</i>	
<i>Petits pois et chorizo</i>	

Fromage

Notre plateau de Fromages	12€
<i>Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs</i>	
Le Saint Félicien	10€
<i>Servi tiède, miel et condiments mendiant</i>	

Dessert

Le Chocolat	8€
<i>Millefeuille au crémeux Guanaja 70%</i>	
<i>Glace au lait</i>	
L'Abricot	10€
<i>Poché au romarin, pana cotta au calisson, tuile et sorbet café</i>	
La Cacahuète	10€
<i>En finger, caramel au beurre salé</i>	
<i>Mousse Jivara</i>	
Le Citron	8€
<i>Comme une Tarte meringuée</i>	
<i>Sorbet Basilic</i>	

Nos coups de cœur « côté vigne »



<i>AOP Bandol 2016 - Domaine Tempier</i>	50€
<i>AOP Saint Joseph 2017 - Domaine Grifa</i>	51€
<i>AOP Hermitage 2016 - Domaine Ferraton « Les Miaux »</i>	89€
<i>AOP Corbières 2015 - Domaine Baillat « Cuvée Emilien Baillat »</i>	59€
<i>AOP Crozes Hermitage 2016 - Domaine Villard « Certitude »</i>	39€
<i>AOP Châteauneuf du Pape 2006 - Château Beaucastel</i>	172€

Menu du terroir

Entrée-plat-fromage ou dessert 38 €

Entrée-plat-fromage -dessert 45 €

L'œuf Parfait

Dans sa brioche au curcuma

Poivrons confits

ou

La Seiche

Confite dans un bouillon acidulé

Salade de riz vénéré à la pêche



La Volaille

Suprême rôti, Capellini au persil

Crèmeux d'ail, jus corsé

ou

Le Lieu Noir

Déclinaison autour de la carotte

Cardamome et Tabasco vert



Le Saint Félicien

Servi tiède, miel et condiments mendiant

Accompagné de ses mouillettes

ou

Le Plateau de Fromages

(Supplément 5€)



Le Chocolat

Millefeuille au crèmeux Guanaja 70%

Glace au lait

ou

Le Citron

Comme une tarte meringuée

Sorbet Basilic

Menu dégustation

55 €

Servi du lundi au vendredi de 19h à 21h

Le samedi et le dimanche de 12h à 13h et de 19h à 21h

Le Foie Gras

Mi-cuit, à la cerise

Brioche au basilic



Le Turbot

Rôti, salade de fraises et haricots verts

Condiment noisette



Le Bœuf

Poêlé, mousseline de pommes de terre

Jus à la sarriette



Le Plateau de Fromages

(Supplément 5€)



L'Abricot

Poché au romarin, pana cotta au calisson

Tuile et sorbet café

Servi pour l'intégralité de la table

Tarif Net en Euro