

## ***Entrée***

<b><i>Le Thon Rouge</i></b>	16€
<i>Tataki au satay, petits pois et concombre</i>	
<b><i>Le Paleron</i></b>	14€
<i>Confit en « pain Bao », quartier de sucrine, gel yuzu</i>	
<b><i>La Langoustine</i></b>	21€
<i>Rôtie, texture de tomates multicolores</i>	
<i>Condiment jambon cru échalote</i>	
<b><i>Le Foie Gras</i></b>	19€
<i>Mi-cuit, gelée d'hibiscus, condiment rhubarbe</i>	
<i>Brioche tiède</i>	

## ***Plat***

<b><i>Le Risotto</i></b>	22€
<i>Carnaroli, asperges vertes</i>	
<i>Cappuccino de morilles</i>	
<b><i>Le Quasi</i></b>	27€
<i>Poêlé au beurre, finger de polenta tomate et Cantal</i>	
<i>Jus corsé</i>	
<b><i>La Canette</i></b>	29€
<i>Suprême rôti, farcement et morille farcie</i>	
<i>Jus au café</i>	
<b><i>La Truite</i></b>	26€
<i>Cuite sur peau, riz pilaf, déclinaison autour du poivron</i>	
<i>Jus piquillos et cumin</i>	
<b><i>La Lotte</i></b>	30€
<i>Confite au beurre de mandarine</i>	
<i>Déclinaison autour du salsifis</i>	

## **Fromage**

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

## **Dessert**

<b>L'Exotique</b>	8€
<i>« Finger » passion et coco</i>	
<i>Eclats de chocolat et sorbet mangue</i>	
<b>La Rhubarbe</b>	10€
<i>Bâton confit à la grenadine</i>	
<i>Déclinaison autour de la fraise</i>	
<b>La Pistache</b>	10€
<i>Brownie au chocolat caraïbes 66%, feuillantine fruits rouge</i>	
<i>Crèmeux à la pistache et sa crème glacée</i>	
<b>Le Chocolat</b>	8€
<i>Tartelette Dulcey en deux textures</i>	
<i>Glace amande</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 €*

### ***Le Paleron***

*Confit en « pain Bao »*

*Quartier de sucrine, gel yuzu*

*ou*

### ***Le Thon Rouge***

*Tataki au satay, petits pois*

*Concombre et menthe*



### ***Le Quasi***

*Poêlé au beurre, finger de polenta tomate et Cantal*

*Jus corsé*

*ou*

### ***La Truite***

*Cuite sur peau, riz pilaf*

*Déclinaison autour du poivron, jus piquillos et cumin*



### ***Le Saint Félicien***

*Servi tiède, miel et condiments mendiant*

*Accompagné de ses mouillettes*

*ou*

### ***Le Plateau de Fromages***

*(Supplément 5€)*



### ***L'Exotique***

*« Finger » passion et coco*

*Eclats de chocolat et sorbet mangue*

*ou*

### ***Le Chocolat***

*Tartelette Dulcey en deux textures*

*Glace amande*

## ***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, gelée d'hibiscus et condiment rhubarbe*

*Brioche tiède*



### ***La Langoustine***

*Rôtie, texture de tomates multicolores*

*Condiment jambon cru échalote*



### ***La Canette***

*Suprême rôti, farcement et morille farcie*

*Jus au café*



### ***Le Plateau de Fromages***

*(Supplément 5€)*



### ***La pistache***

*Brownie au chocolat Caraïbes 66%*

*Feuillantine aux fruits rouges*

*Crèmeux pistache et sa crème glacée*

*Servi pour l'intégralité de la table*

Tarif Net en Euro

## *Allergies & Intolérances*

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<i>Le Foie Gras</i>												
<i>Le Paleron</i>												
<i>Le Thon</i>												
<i>La Langoustine</i>												
<i>Le Quasi</i>												
<i>La Canette</i>												
<i>La Truite</i>												
<i>La Lotte</i>												
<i>Le Risotto</i>												
<i>Fromages</i>												
<i>St Félicien</i>												
<i>La Rhubarbe</i>												
<i>Le Chocolat</i>												
<i>L'Exotique</i>												
<i>La Pistache</i>												

- 1) *Gluten*
- 2) *Crustacé*
- 3) *Oeuf*
- 4) *Poisson*
- 5) *Arachide*
- 6) *Lactose*
- 7) *Fruit à coques*
- 8) *Céleri*
- 9) *Moutarde*
- 10) *Sésame*
- 11) *Sulfite*
- 12) *Mollusque*