



## Les Entrées

Variation d'asperges vertes sur sablé au parmesan, radis croquants et coulis de betterave	28 €
Effilochée de pintade à l'estragon et olives de Nyons	29 €
Foie gras de canard mi-cuit en gelée de cerise et poudre de pistache	32 €

## Les Poissons

Noisettes de cabillaud et thon mariné aux herbes fraîches, carottes multicolores, sauce ail des ours	37 €
Filet de turbot cuit sur la peau, fondue de fenouil, sauce genevoise	43 €
Langoustines rôties aux asperges vertes et bouillon au thé lapsang souchong	55 €

## Les Viandes

Suprême de canette rôti au miel et romarin, petits pois et pois gourmands	36 €
Filet de boeuf poêlé et sa tatin de navets confits, sauce à la moelle truffée	45 €
Carré d'agneau fumé au foin de nos garrigues, légumes printaniers	47 €

## Les Fromages

Sélection de fromages affinés

15 €

## Les Délices et Gourmandises

Mille-feuilles de fraise et gelée de rhubarbe, sorbet fraise-basilic

17 €

Tarte tiède chocolat Guayaquil 64 %, sorbet passion

17 €

Le fruit au rythme des saisons par Aïssa Wahmani, notre Chef pâtissier

17 €

## Menus Végétariens sur demande

*Nos viandes bovines sont d'origine Française.*

*Nos plats contiennent un ou plusieurs allergènes référencés dans la liste en fin de carte.  
Merci de bien vouloir nous informer d'éventuelles intolérances, allergies ou régimes particuliers .*

*Nos prix sont TTC, service compris .*