

## Les Entrées

Comme une tomate-mozzarella, Burrata di Bufala	28 €
Noisette de thon marinée à la tapenade de « tanche » et caviar d'aubergine, Vinaigrette vierge à l'huile d'olive de Nyons	29 €
Foie gras de canard mi-cuit à la figue Bio de Piolenc Et amandes caramélisées	32 €

## Les Poissons

Lieu jaune en cuisson douce, coquillages et Viognier, vermicelle chinois, herbes fraîches et olives vertes	37 €
Lotte en deux cuissons, julienne de pois gourmands au raisin, sauce Mojito	40 €
Langoustines rudoyées, courgettes, beurre de cerfeuil	55 €

## Les Viandes

Coquelet rôti au citron-estragon, Ecrasé de pomme-de-terre au fruit de la passion	36 €
Filet mignon de veau cuit en cocotte, émulsion de persil, Polenta crémeuse aux fruits secs	44 €
Filet de bœuf poêlé, sauce à la moelle truffée Tuber Aestivum de Mr Ayme	45 €

Supplément de truffe « Tuber Aestivum » de Mr. Ayme 7.50 € les 10g

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.



## Les Fromages

Sélection de fromages affinés 15 €

## Les Desserts

Dôme chocolat Caraïbe Valrhona et fruits rouges,  
Sorbet fruits des bois de notre Chef Pâtissier 17 €

Gourmandise aux deux pêches, glace verveine Maison 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.

