

La Carte

Cappuccino de ratte au goût de terre.

Potatoes cappuccino.

22 €

L'œuf du Pic Saint Loup, pointes d'asperges vertes,
croquant de parmesan et gel soubise, râpé de truffes d'été.
Local egg, green asparagus's head, parmesan and summer truffle.

26 €

Salade de petits légumes à la Grecque au parfum d'orange,
quelques girolles poêlées et feuilles de coriandre.

Greek style vegetables, orange, chanterelle and coriander.

24 €

Le demi-homard rôti, rafraîchi d'un gaspacho de poire,
quelques légumes croquants, huile de persil et feuilles d'oseille.
Roast half lobster, pear gazpacho, craps vegetables, parsley oil and sorrel.

32 €

Le pavé de veau cuit en cocotte, comme des petits pois à la française, jus de cuisson.
Veal cooked in a slow cooker, like French green peas, cooking juice.

40 €

Le filet de bœuf rôti au lard, fricassé de bébés légumes, beurre au cresson de fontaine.
Roasted beef filet with bacon, baby vegetables, watercress butter.

42 €

Le thon piqué au foie gras, feuilleté d'asperges et céleri, jus de viande à l'huile d'olive.
Tuna cooked with foie gras, green asparagus and celery cream.

42 €

Les filets de rougets justes saisis,
fleur de courgettes soufflées au chèvre frais, huile d'olive et basilic.
Red mullets filets, zucchini flower stuffed with fresh goat cheese, olive and basil oil.

38 €

Chariot de fromages affinés :
Fromageries " Bou " et " Les Marie " des Halles Castellanes.
Cheese trolley " Bou " and " les Marie " from Halls Castellanes.

16€

Entre la Provence et Menton.
Mélange de citron, basilic et huile d'olive.
Combination of lemon, basilic and olive oil.

16€

Croustillant Gianduja, chocolat Manjari,
Crèmeux à la noisette, ganache montée chocolatée, sorbet noisettes.
Crunchy Gianduja, Manjari chocolate, hazelnut cream and sorbet.

16€

Douceur à la fraise,
Crème légère à la menthe, sorbet fraise-rhubarbe.
Strawberry, mint light cream, strawberry and rhubarb sorbet.

16€