

## Les Entrées



-  Langouste en gelée  
Nage safranée, mayonnaise « tortue » 42€
- Carpaccio de veau fumé au tabac,  
Jus de viande au café 38€
-  Ceviche de poissons pays,  
Carotte, passion 32€
-   Brocolis grillé, muesli de graines  
Pesto pistache, pecorino poivré 24€
-  Œuf « bio » poché,  
Légumes « A la provençale »,  
Emulsion de tomate infusée au basilic 28€
-  Poulpe grillé,  
Salade de pois chiche aux herbes 34€

## Les Plats



### Les Poissons

- Ravioles de langoustes pays,  
Purée de carotte gingembre, 42€  
Beurre de nage au curry
- Mi-cuit de thon, mayonnaise coriandre,  
Aubergine marinée 38€
-  Cabillaud poché au lait de coco,  
Patate douce grillée, 38€  
Sauce curry aux fruits exotiques
- Mahi-mahi confit,  
Ecrasé de pomme de terre safranée, 36€  
Soupe de poisson et aïoli

### Les Viandes

-  Magret de canard entier,  
Fenouil safranée, orange 45€
- Côte de veau façon Tagliata 54€
-  Selle d'agneau de Sisteron  
Croûte d'herbes, 48€  
Caviar d'aubergine brûlée
-  Filet de bœuf « Salers » de 180g  
Son jus, pomme purée 52€

**Garnitures additionnelles :** 10€  
**Frites, purée maison, légumes, salade mesclun**

## Les Fromages

Plateau de Fromages affinés 38€

## Les Desserts



- Fruit de la passion givré 14€
- Panna cota pistache & fruits rouges 15€
- Brownie au chocolat,  
Vanille & caramel beurre salé 19€
- Le nougat glacé 16€
- Tarte citron revisitée 16€



Sans Gluten



Végétarien

Demandez la liste des allergènes  
à nos équipes

