

Entrées

Euros

Marbré de dorade de ligne aux algues, légumes au vinaigre et bouillon de légumes	36
Foie gras de canard, rhubarbe et fraise, sorbet rhubarbe au vinaigre de sureau	38
Entrée du jour	30

Poissons

Bar farci de mousseline au basilic, fricassée d'asperges et petits pois, émulsion végétale montée à l'huile de causses	56
Thon rouge cuit à la plancha, sauce romesco, courgette farcie au parmesan, moules et coques, pulpe d'oignon blanc	62
Poisson du jour	50

Viandes

Filet mignon de veau, salade de jeunes pousses, crémeux petit pois, croustillant de veau confit aux olives, mijoté de légumes printaniers, jus de veau	58
Suprême de volaille fermière comme une carbonade provençale, artichauts bouquets et navets primeurs, jus de volaille	54
Viande du jour	50

Fromages

Sélection de fromages de nos régions	25
--------------------------------------	----

Desserts

Choco sphère, biscuit chocolat, crémeux chocolat	28
Soufflé chaud au citron, sorbet fromage blanc et fenouil	28
Dessert du jour	25

The DINNER Menu

THE DINER MENU
From 7.30 pm to 9.30 pm

Starters

Euros

Sea bream with seaweed, vinegar vegetable and vegetable broth	36
Duck foie gras, rhubarb and strawberry, rhubarb sorbet with elderberry vinegar	38
Starter of the day	30

Fishes

Sea bass stuffed with basil, asparagus and peas, emulsion vegetable with causses oil	56
Grilled bluefin tuna, romesco sauce, zucchini stuffed with parmesan, mussels and cockles, white onion pulp	62
Fish of the day	50

Meats

Veal filet mignon, creamy peas, candied crispy veal with olives, spring vegetables, salad and veal jus	58
Farm poultry supreme cooked in Provençal style, artichokes and turnips, poultry juice	54
Meat of the day	50

Cheeses

Selection of cheeses from our regions	25
---------------------------------------	----

Desserts

Choco sphere, chocolate biscuit, chocolate cream	28
Hot lemon soufflé, cottage cheese and fennel sorbet	28
Dessert of the day	25