La CARTE Diner

LA CARTE DINER
De 19.30 à 21.30

Entrées

	Euros
Carpaccio de daurade, vierge acidulée, salade fraîcheur	36
Foie gras de canard autour de la figue	38
Entrée du jour	30

Poissons

Pavé de loup de mer, soubise d'oignons à la truffe de Grignan, bouillon de petit lait et jambon sec	56
Saint Pierre rôti à l'huile d'olive, cèpes de Lozère, raisin et jus d'arêtes grillées	62
Poisson du jour	50

Viandes

Filet mignon de veau, crémeux végétal, croustillant de veau confit aux olives, mijoté de légumes, jus de veau	58
Suprême de volaille fermière comme une carbonade provençale, mini légumes, trompettes de la mort sautées, jus de volaille	54
Viande du jour	50

Fromages

Sélection de fromages de nos régions	25

Desserts

Sabayon au champagne, voile de fraise, fruits rouges et granité citron	28
Soufflé chaud au citron, sorbet fromage blanc et fenouil	28
Dessert du jour	25

Prix nets TTC - Service compris

The DINNER Menu

THE DINER MENU
From 7.30 pm to 9.30 pm

	Euros
Starters	
Sea bream carpaccio, acidulated sauce, freshness salad	36
Duck foie gras with fig	38
Starter of the day	30
Fishes	
Sea bass, onion soubise with Grignan truffle, broth and raw ham	56
Roasted john dory with olive oil, Lozère ceps mushrooms, grapes and grilled bone juice	62
Fish of the day	50
Meats	
Veal filet mignon, vegetable creamy, candied crispy veal with olives, vegetables, salad and veal jus	58
Farm poultry supreme cooked in Provençal style, vegetables, black mushrooms, poultry juice	54
Meat of the day	50
Cheeses	
Selection of cheeses from our regions	25
Desserts	
Champagne sabayon, strawberry, red fruits and lemon granita	28
Hot lemon soufflé, cottage cheese and fennel sorbet	28
Dessert of the day	25

Prix nets TTC - Service compris