

Menu 85€

Mise en Bouche

Poireaux de plein champ

Moutarde de Brive – estragon – végétal

Calamar de Méditerranée

Basilic – tête croustillante – citron vert

Canard aux épices

Bigarade – fèves – cuisse confite

Pré dessert

Dessert

*Au choix parmi la sélection
de notre Chef Pâtissier*

Menu 50€

Mise en Bouche

Poireaux de plein champ

Moutarde de Brive – estragon – végétal

Grondin de Méditerranée

Anis – fenouil rôti - orange

Pré dessert

Dessert

*Au choix parmi la sélection
de notre Chef Pâtissier*

A la Carte

Pour commencer

Calamar de Méditerranée

Basilic – tête croustillante – citron vert

21 euros

Poireaux de plein champ

Moutarde de Brive – estragon – végétal

18 euros

Ensuite

Filet de canard aux épices

Bigarade – fèves – cuisse confite

32 euros

Grondin de Méditerranée

Anis – fenouil rôti - orange

28 euros

Pour finir

Dessert

Au choix parmi la sélection de notre Pâtissier

14 euros

Affinage maison Bordier Saint Malo

*Gratte Paille, Cœur Cendrée de Sologne,
Tomme Fermière, Comté, Pont l'Evêque*

14 euros

Petit Chèvre à l'Huile D'Olive

AOC de la Vallée des Baux

8 euros