

# Menu 85€

## Mise en bouche

---

**Les Asperges Vertes de Provence**  
*Persil – Roquette – Ricotta*

---

**Maquereau à la flamme**  
*Poireaux confits – sauce soja – pickles*

---

**Turbot rôti de nos côtes**  
*Déclinaison de brocoli*

---

## Pré - Dessert

---

## Dessert

*Au choix parmi la sélection de notre Chef Pâtissier*

# Menu 55€

## Mise en Bouche

---

**Les Asperges Vertes de Provence**  
*Persil – Roquette – Ricotta*

---

**Canard aux épices**  
*Bigarade – ragoût de carottes – poivre de Sichuan*

---

## Pré dessert

---

## Dessert

*Au choix parmi la sélection de notre Chef Pâtissier*

# A la Carte

## Pour commencer

### **Maquereau à la flamme**

*Poireaux confits – sauce soja – pickles*

21 euros

### **Les Asperges Vertes de Provence**

*Persil – Roquette – Ricotta*

21 euros

### **Tagliatelles Truffe d'été**

*Parmesan*

22 euros

## Ensuite

### **Turbot rôti de nos côtes**

*Déclinaison de brocoli*

38 euros

### **Carré de Cochon**

*Déclinaison de chou-fleur – jus de cochon épicé*

28 euros

### **Canard aux épices**

*Bigarade – ragoût de carottes – poivre de Sichuan*

32 euros

## Pour finir

### **Dessert**

*Au choix parmi la sélection de notre Chef 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