








### Menu Découverte à 35 €

Une entrée – 1 starter  
Un plat – 1 main course  
Un dessert – 1 dessert

### Menu Saveur à 50 €

Deux Entrées – 2 starters  
Un plat – 1 main course  
Une assiette de fromage- selection of cheese  
Un dessert – 1 dessert

## Les Entrées -Starters

 La Salade de Gambas aux Pétales de Tomates confites, jus de Betterave aux Framboises	19 €				
<i>King prawn salad with flakes of sun-dried tomatoes, beetroot and raspberry jus</i>					
 L'Œuf parfait, Purée de Courgettes, Crème de Parmesan, Copeaux de Lonzo	20 €				
<i>Egg "parfait" (slow-cooked for precisely one hour), purée of courgettes, cream of parmesan with flaked Lonzo Corsican cured sausage</i>					
 La Truite d'Eau douce fumée par nos soins, Mousse citronnée à la ciboulette	<table border="1"><thead><tr><th>Entrée</th><th>Plat</th></tr></thead><tbody><tr><td>21 €</td><td>26 €</td></tr></tbody></table>	Entrée	Plat	21 €	26 €
Entrée	Plat				
21 €	26 €				
<i>Soft-water trout smoked in-house and served with lemon and chive mousse</i>					
 Le Nougat de Foie gras au Magret séché, Confiture d'Oignons aux Fruits rouges	18 €				
<i>Nougat of foie gras with cured duck breast served with red fruit and onion jelly</i>					
 Le Cœur de Filet de Saumon confit au Sel de Guérande, Crème de Wasabi	19 €				
<i>Cubed salmon fillet comfit with natural sea salt and wasabi cream</i>					
 Le Carpaccio tiède de Tête de Veau, Vinaigrette de Condiments	18 €				
<i>Carpaccio of veal head served slightly warm with a vinaigrette of seasonings</i>					
 La Barigoule de Légumes du Moment	19 €				
<i>Barigoule of seasonal vegetables lightly cooked in herb and lemon stock</i>					
Le Mesclun, Jeunes pousses, Parmesan et Tomates confites	15 €				
<i>Mesclun salad, young salad shoots, Parmesan cheese and sundried tomatoes</i>					

## Les Plats Poissons -Fish Dishes

 Le Pavé de Cabillaud Riviera aux Citrons confits, Carottes au Cumin	30 €
<i>Riviera style cod steak topped with preserved lemons and carrots with cumin</i>	
 Le Tataki de Thon rouge au Sésame grillé, Sauce Kikkoman	30 €
<i>Lightly seared red tuna Tataki, toasted sesame seeds with Kikkoman (naturally fermented soy) sauce</i>	
 Le Risotto de Gambas et Asperges au Parmesan	25 €
<i>King prawn and asparagus risotto with Parmesan cheese</i>	
 Le Risotto crémeux au Parmesan, Tomates et Olives	21 €
<i>Creamy Parmesan risotto with tomatoes and olives</i>	
 Le Filet de Daurade grillé, Ratatouille niçoise au Basilic	29 €
<i>Grilled sea bream fillet with Niçoise ratatouille with basil</i>	
 La Barigoule de Rouget au Basilic	29 €
<i>Grilled filet of duckling, balsamic vinegar, summer vegetables</i>	
<i>Barigoule (cooked in herb and lemon stock) of red mullet with basil</i>	

Tous nos tarifs sont TTC – Horaire de service : de 12h à 14h00 et de 19h30 à 21h

## Les Plats Viandes - Meat Dishes

-  **Le Pavé de Filet de Bœuf grillé, Sauce Béarnaise, Légumes du Moment** 31 €  
*Grilled beef fillet steak served with Béarnaise sauce and seasonal vegetables*
-  **Le Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes, Tian Provençal** 31 €  
*Rack of lamb in a herb coating served with Provençal vegetable gratin*
-  **La Pièce de Veau basse Température, Pommes écrasées à la Ciboulette, Huile de la Bastide** 29 €  
*Veal slow cooked at a low temperature, mashed potatoes with chives serve with Bastide oil*
-  **Le Fondant de Volaille farci, Blettes et Foie gras Jus corsé aux Herbes, Légumes du Moment** 28 €  
*Tender stuffed chicken breast, rich chard and foie gras sauce with herbs, served with seasonal vegetables*

## Les desserts-Desserts

-  **Les Fraises marinées au Fromage blanc, Gel d'Izzara vert et Meringue** 11 €  
*Marinated strawberries with soft white cheese, jelly of "Izzara vert" (a herb and peppermint liqueur) served with meringue*
-  **Le Moelleux Fondant au Chocolat noir, Crème glacée à la Vanille** 11 €  
*Dark chocolate soft-centred Fondant served with vanilla ice cream*
-  **La Banane confite au Caramel, Crème renversée au Coco** 10 €  
*Caramelised banana comfit with coconut junket*
-  **Le Clafoutis gourmand aux Fruits de Saison et Amandes** 10 €  
*Gourmet seasonal fruit Clafoutis and almonds*
-  **La Gourmandise vanillée aux Fruits rouges** 9 €  
*Vanilla confection with red fruit*
-  **Le Carpaccio de Fruits, infusion Verveine citronnée** 12 €  
*Carpaccio of fruit served with lemon verbena herbal tea*

### **Menu table d'hôte à 29 €**

Menu établi selon l'arrivage du jour - *Menu of the day, carefully selected based on seasonal produce available*

Une entrée – 1 starter

Un plat – 1 main course

Un dessert – 1 dessert

### **Menu Dégustation à 70 €**

Le Maître d'Hôtel vous en communiquera le détail

*Please ask the headwaiter for further details*

**Les pièces de bœuf et d'agneau servies dans notre restaurant sont d'origine européenne,**

*Our beef and lamb are sourced from within the EU.*

**Les pièces de veau sont d'origine française - All our veal is from France**

*Par soin de qualité constante, notre carte est soumise aux arrivages journaliers.*

*We strive to maintain quality by adapting our menu to the availability of fresh seasonal produce.*

***Si vous avez une allergie, merci de bien vouloir le faire savoir au maître d'hôtel***

*If you have any allergies, please inform the headwaiter*



**Plats faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts – Cooked in our own kitchen from fresh produce.**