

Starters

Provençal zucchini terrine with tomato coulis	15 €
Puff pastry with citrus-marinated salmon, by a mesclun salad of young greens	20 €
Scallop mousseline glazed with lobster bisque	18 €
Foie gras duo, classic and fig, toasts and fig jam	25 €

Main Courses

Rouget duo in ballotine, saffron cream, fennel flan and seasonal vegetables	30 €
Chicken gigolette stuffed with green olive purée, chanterelle mushroom sauce, Potato gratin infused with thyme and rosemary	25 €
Slow-cooked lamb shank with rosemary and Provençal tian	35 €

Cheeses

Chef's selection	14 €
------------------	------

Sweets

Coffee Tiramisu	15 €
Traditional cream with thyme Syrup	15 €
Frozen nougat with calissons from Aix, red fruit coulis	15 €

Prix nets - Boissons non comprises / Net prices - Beverage excluded

Veau né, élevé, abattu en France. Bœuf né, élevé, abattu en Irlande

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est disponible.

Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale

Menus



45 €

Starter / Main Course / Cheese or Dessert

To choose from the menu suggestions

Supplement of 15€ for foie gras on starters



65 €

Foie gras duo, classic and fig, toasts and fig jam



Shellfish puff pastry, creamy dill sauce



Rouget duo in ballotine, saffron cream, fennel flan and seasonal vegetables

Or

Slow-cooked lamb shank with rosemary and Provençal tian



Frozen nougat with calissons from Aix, red fruit coulis

Prix nets - Boissons non comprises / Net prices - Beverage excluded

Veau né, élevé, abattu en France. Bœuf né, élevé, abattu en Irlande

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est disponible.

Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale