

Hors d'œuvre

Terrine de courgettes à la Provençale, coulis de tomates	15 €
Feuilleté de saumon mariné aux agrumes, mesclun de jeunes pousses	20 €
Mousseline de St Jacques, glaçage à la bisque de homard	18 €
Duo de foie gras (<i>nature et figue</i>), toasts et confiture de figue	25 €

Plats

Duo de rougets en ballotine, crème safranée, Flan de fenouil et légumes du jour	30 €
Giglette de volaille farcie à la purée d'olives vertes, sauce girolles, Gratin de pommes de terre en infusion de thym et romarin	25 €
Souris d'agneau confite au romarin et son tian Provençal	35 €

Fromages

La sélection du Chef	14 €
----------------------	------

Douceurs

Tiramisu au café	15 €
Crème à l'ancienne au sirop de thym	15 €
Nougat glacé aux calissons d'Aix, coulis de fruits rouges	15 €

Prix nets - Boissons non comprises

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 €

Entrée / Plat / Fromage **ou Dessert**

A choisir parmi les suggestions de la carte

Supp. De 15€ pour le foie gras sur les entrées



65 €

Duo de foie gras (*nature et figue*), toasts et confiture de figue



Feuilleté de coquillages, sauce crémeuse à l'aneth



Duo de rougets en ballotine, crème safranée,

Flan de fenouil et légumes du jour

Ou

Souris d'agneau confite au romarin et son tian Provençal



Nougat glacé aux calissons d'Aix, coulis de fruits rouges

Prix nets - Boissons non comprises

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