

Hors d'œuvre

| | |
|--|------|
| Carpaccio de saumon fumé artisanal, mariné à l'huile d'olive du domaine et saupoudré au parmesan | 18 € |
| Terrine de courgettes à la Provençale, coulis de tomates | 15 € |
| Tartare 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 saumon en ballotine, crème safranée, Flan de fenouil et légumes du jour | 30 € |
| Gigollette 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 et carpaccio de saumon sur les entrées



65 €

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

Où

**Carpaccio de saumon fumé artisanal, mariné à l'huile d'olive
du domaine et saupoudré au parmesan**



Feuilleté de coquillages, sauce crémeuse à l'aneth



Duo de rougets en ballotine, crème safranée,

Flan de fenouil et légumes du jour

Où

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