

Starters

Smoked salmon carpaccio, marinated with olive oil from our domaine and sprinkled with parmesan	18 €
Provençal zucchini terrine with tomato coulis	15 €
Salmon tartare with citrus-marinated, 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

Unilateral-cooked salmon fillet with julienned vegetables	30 €
Chicken gigolette stuffed with green olive purée, chanterelle mushroom sauce, Potato gratin infused with thyme and rosemary	25 €
Beef fillet Rossini with morel mushroom sauce, Potato gratin infused with thyme and rosemary	35 €
Grilled Black Angus Rib of Beef	(pour 2pers) 70 €

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 and smoked salmon on starters



65 €

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

Or

**Smoked salmon carpaccio, marinated with olive oil from our domaine
and sprinkled with parmesan**



Shellfish puff pastry, creamy dill sauce



Unilateral-cooked salmon fillet with julienned vegetables

Or

**Beef fillet Rossini with morel mushroom sauce,
Potato gratin infused with thyme and rosemary**



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