

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

Darne de saumon à l'unilatéral, julienne de légumes	30 €
Gigot de volaille farcie à la purée d'olives vertes, sauce girolles, Gratin de pommes de terre en infusion de thym et romarin	25 €
Filet de bœuf Rossini, sauce aux morilles Gratin de pommes de terre en infusion de thym et romarin	35 €
Côte de bœuf Black Angus	(pour 2pers) 90 €

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 €

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



Foie gras, toasts et confit de figue



Darne de saumon à l'unilatéral, julienne de légumes

Où

Filet de bœuf Rossini, sauce aux morilles

Gratin de pommes de terre en infusion de thym et romarin



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