

Nos entrées

Bisque d'Etrille aux fragrances de Provence, fenouil en 2 façons, confit et séché
Rouille du pays façon J-B Reboul 14,00€

Foie Gras Poêlé « Maison Soulard », en aigre-doux aux suprêmes clémentines corses
toast de pain d'épices, compoté d'oignons doux au Beaumes de Venise 19,00€

La bilogie de truite sauvage de France, saumon "label rouge" d'Ecosse, fumés à l'ancienne
pickels de betterave rouge et jaune à la badiane, crème montée vodka et aneth 19,50€

Poêlon d'escargots petit gris des Alpilles de Mr Alphonse
en dualité persillé et beurre de truffe 16,00€
Mouillette à l'ail noir

Côté terre

Poire de Bœuf Angus, sauce Périgourdine 24,00€
polenta italienne crémeuse au parmesan, frites de carottes des sables à l'Origan

Demi magret d'oie laqué, saveurs d'Asie au Physalis 22,00€
Mousseline de céleri rave à l'ail noir, Pommes de terre gaufrette

Côté Mer

Eglefin de Norvège doré au beurre noisette et sel des Alpes au Combava 21,00€
Pot au feu de légumes de saison biseautés, dans un court bouillon corsé aux sucres d'arrêtes

Saint Jacques de Dieppe snackées, 26,00€
mousseline de céleri rave à l'ail noir, émulsion à la truffe noir, pommes de terre gaufrette

Assiette de Fromages

10,50€

Nos Desserts

10,50€

Demie sphère chocolat blanc Opalys Façon Mont-Blanc
(crème de marron, mousse Baileys, glace vanille Bourbon, craquant spéculoos et éclats de meringue)

Poire au vin, aux douces épices d'Hiver, sur une fine pâte feuilleté caramélisée,
Glace cassis et caramel de Camaïssette

Le Pas tout Blanc : miel d'acacia, pignons de pin torréfiés et concassé d'amandes,
déclinaison de crèmes légères (Crème chantilly, fromage blanc et mascarpone)