

MISE EN APPÉTIT

NOIX DE SAINT-JACQUES

En carpaccio aux agrumes, vinaigrette de mangue citronnée

185 dhs

SAUMON GRAVLAX

Mariné à ma façon, crème citronnée à la ciboulette, et son macaron au saumon fumé

165 dhs

CHAIR D'ARAIGNÉE

Sablé Provençal à la chair d'araignée, crème d'avocat et légumes croquants

175 dhs

FOIE GRAS

Mi-cuit au porto et à la fève tonka

Pain d'épices moelleux et son chutney de figue aux noix torréfiées

190 dhs

BURRATA

La belle burrata truffée, tomates cerises émondées, mousse de pesto frais

175 dhs

CARPACCIO DE BŒUF

Salade de jeunes pousses, copaux de parmesan câpres et huile au basilic

155 dhs

SALADE DE TERROIR

Salade verte, tomates et aubergines confites, magret au sel mariné, Foie gras et chèvre chaud

175 dhs

A SUIVRE

CHAIR D'ARAIGNÉE

Linguine à la chair d'araignée, jus beurré, herbes fraîches et tomates cerises

195 dhs

POULPE

Grillé, au beurre senteur de Provence jus d'agrumes et gingembre, légumes de saison

240 dhs

BAR

En filet, crème de safran, fenouil rôti et purée de carotte

255 dhs

LOTTE

En ravioles aux épinards, à la bisque de homard

240 dhs

VOLAILLE FERMIÈRE

En suprême, farce fine truffée, petit gratin de pomme de terre et légumes de saison

250 dhs

BŒUF

Entrecôte sauce poivre et ses pommes Dauphine

245 dhs

BŒUF

En filet, jus de bœuf, pavé de pomme de terre et légumes de saison

275 dhs

CANARD

En magret, réduction aigre douce aux fruits rouges, fleur de carottes, purée de saison

265 dhs

COTELETTES D'AGNEAU

Manchonnées, grillées aux senteurs de Provence, jus réduit et légumes du moment

260 dhs

ÉPAULE D'AGNEAU

En effilochée, confite aux saveurs d'orient et son cannelloni croustillant à la pomme de terre

245 dhs

Formule du midi 150 dhs (Entrée + Plat ou Plat + Dessert) **190 dhs** (Entrée + Plat + Dessert)
À choisir sur place dans les suggestions du chef