

A noter que chacun des plats de cette carte est susceptible de contenir des traces d'un ou plusieurs des allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut)
et produits à base de ces céréales
Crustacés et produits à base de crustacés
Œufs et produits à base d'œufs
Poissons et produits à base de poisson
Arachides et produits à base d'arachide
Soja et produits à base de soja
Laits et produits laitiers (y compris lactose)
Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil,
noix de Macadamia, noix du Queensland et produits à base de ces fruits)
Céleri et produits à base de céleri
Moutarde et produits à base de moutarde
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/kg (ou 10mg/l) en SO2
Mollusques et produits à base de mollusques
Lupin et produits à base de lupin

Nous nous tenons à votre disposition
pour trouver le plat qui vous conviendra.

L'EVEIL DES SENS

74€

THON DE MEDITERRANEE
*Gambas et Périlla Pourpre, Aubergine,
Œufs de Poisson aux Herbes Sauvages*

Ou

FOIE GRAS GRILLE
*Pain Brulé, Marmelade de Melon,
Verveine Beaumes de Venise*



LA PECHE DU MOMENT
*Cuit Doucement au Beurre de Badiane,
Multicolore de Courgettes, Jus d'Arêtes Iodé*

Ou

FILET DE BŒUF « SIMMENTAL »
*Cassis et Banyuls, Sucrine, Mange Tout
Truffes d'été*



LA PECHE BLANCHE
Le thé Vert et la Meringue
Ou

ABRICOTS DE PAYS
Crumble Romarin, Parfum de Lavande

**COULEURS, SAVEURS & PARFUMS
DES JARDINS DE PROVENCE**

80€

LA TOMATE GREEN ZEBRA

*Bonbons de Multicolores
Miroir de Tomates Ananas*

VELOURS D'AUBERGINES

*Fumées et Rôties au Miso,
Herbes et Fleurs*

JARDINIÈRE ARLEQUIN DE LEGUMES

*De Provence au Basilic
Ecume de Roquette, Truffes d'été*

ABRICOTS DE PAYS

Crumble Romarin, Parfum de Lavande

MENU INSPIRATION

EN QUATRE SERVICES 98€ (Poisson ou Viande)

EN CINQ SERVICES 115€

*Sélection de fromages sur demande 21€**

THON DE MEDITERRANEE

*Gambas et Périlla Pourpre, Aubergine,
Œufs de Poisson aux Herbes Sauvages*

FOIE GRAS GRILLE

*Pain Brulé, Marmelade de Melon,
Verveine Beaumes de Venise*

LA PECHE DU MOMENT

*Cuit Doucement au Beurre de Badiane,
Multicolore de Courgettes, Jus d'Arêtes Iodé*

FILET DE BŒUF « SIMMENTAL »

*Cassis et Banyuls, Sucrine, Mange Tout
Truffes d'été*

LA PECHE BLANCHE

Le thé Vert et la Meringue