À LA CARTE

PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD,
FOIE GRAS, CHAMPIGNONS ET PISTACHES
SALADE DE MÂCHE **28€**

FILLET DE BŒUF « ROSSINI »,
TRUFFES D'AUTOMNE
PANISSES TRUFFÉS **60€**

LOTTE
JEUNES LÉGUMES À L'ARMORICAINE ET MARSALA
RIZ DE CAMARGUE **38€**

CÔTE DE COCHON DE PROVENCE AUX MORILLES
POMMES GRENAILLES ET CHAMPIGNONS
(POUR 2 PERSONNES) **78€**

GOURMANDISES DU JOUR **9€**

MENU BISTROT

35€ *ENTREE / PLAT ou PLAT / DESSERT*

38€ *ENTREE / PLAT / DESSERT*

TARTE FINE DE CHAMPIGNONS AU THYM,
BOUDIN DE VOLAILLE AU FUMET DE CÈPES
OU
MOUSSELINE DE DORADE AU PIMENT D'ESPELETTE,
LÉGUMES RACINES ET CÉLERI, BEURRE LÉGER,
OEUFS DE TRUITE
OU
TARTARE POUPRE AU BETTERAVES ACIDULÉE,
FEUILLES DE MOUTARDE

****

PLUMA DE COCHON, VELOURS DE CAROTTES ET CHÂTAIGNES,
JUS PARFUMÉ DE SARRIETTE
OU
SAUMON UNILATÉRAL,
CRÉMEUX DE PANAIS ET RADIS NOIRS,
ŒUFS DE POISSON, CIBOULETTE
OU
VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR,
POIREAUX RÔTIS, ÉCUME DE ROQUETTE ET NOISETTES

******

TARTE AUX POMMES « ROYAL GALA », GLACE VANILLE,
VAPOREUX À LA POIRE
OU
MONT BLANC, BISCUIT JOCONDE ET MERINGUES
OU
ASSIETTE DE FROMAGES DE PROVENCE, CONFIT DE FIGUES