

LA CARTE

ENTRÉES

- Tourte aux blettes et quelques copeaux de truffes / *Swiss chard pie, truffle shavings* 18 €
- Foie gras poêlé, poire et coing, crème de pain d'épices / *Pan seared, pear and quince, gingerbread cream* 19 €
- Raviole de veau aux légumes d'hiver, bouillon / *Veal ravioli with seasonal vegetables, veal broth* 12 €
- ✎ Velouté de châtaignes, œuf parfait, émulsion bacon / *Chestnut velouté, soft boiled egg, bacon foam* 14 €
- ✎ Ceviche de dorade, poivrons et mangue / *Sea bream ceviche, sweet peppers and mango* 15 €
- Salade de chou Kale, vinaigrette aux condiments / *Kale cabbage salad, condiment dressing* 18 €

PLATS

- Jarret de veau glacé, gnocchi aux choux de Bruxelles et citron confit / *Glazed veal shank, Brussels sprout gnocchi, candied lemon* 24 €
- ✎ Coquelet contisé à la truffe, purée maison / *Cockerel with truffle, home made mashed potatoes* 20 €
- ✎ Tagliata d'entrecôte, riquette, tomates et parmesan / *Beef tenderloin tagliata, arugula, tomato, parmesan* 27 €
- Bar snacké, endives à l'orange et cardamome / *Roasted sea bass, endive with orange and cardamom* 23 €
- ✎ Poulpe façon pot au feu, mousse savora / *Octopus "pot au feu", savora mousse* 25 €
- ✎ Dos de lieu piqué aux olives, topinambours rôtis et pousses d'épinard / *Hake with olives, roasted Jerusalem artichokes and baby spinach* 26 €

DESSERTS

La Collection by Steve Moracchini - Chef Pâtissier
Home made pastries selection by Steve Moracchini

Sur place / *Sitting down*

A emporter / *To take away*

7 €

5 €

Mille-feuille à la vanille, Macaron piña colada, Carré capuccino, Baba au vieux rhum, Opéra, Chou au praliné à l'ancienne, Forêt Noire...

Napoleon puff pastry, Piña colada macaroon, Capuccino square, Aged rum baba, Chocolate Opéra, Praliné puff pastry, Black Forest cake...

PENSEZ À COMMANDER VOTRE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

REMEMBER TO ORDER YOUR BIRTHDAY CAKE

MENU ENFANT

Plat + jus de fruit ou sirop à l'eau + boule de glace

1 course + fruit juice or syrup + scoop of ice cream

Enfant de -12 ans / *per child (-12)*

15 €

Poisson du jour / Steak haché / Jambon blanc - Accompagnements : Frites / Légumes / Pâtes

Fish of the day / Ground beef / Ham - French fries / Vegetables / Pasta

MENU DÉJEUNER

23 € - ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT

29 € - ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

LUNDI, MARDI, JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI POUR DÉJEUNER
MONDAY, TUESDAY, THURSDAY, FRIDAY & SATURDAY FOR LUNCH

Velouté de courge au citron, crème légère ● 🌿

Squash velouté with lemon, light cream

ou

Saumon Gravelax, pulpe de betterave acidulée,

salade de radis noir 🌿

Gravelax salmon, sweet and sour beetroot, horseradish

Agneau marengo et légumes d'hiver 🌿

Lamb marengo, seasonal vegetables

ou

Aile de raie, condiments à la grenobloise, artichauts rôtis

Ray wing, condiments "à la Grenobloise", roasted artichokes

Collection de desserts 2018

2018 pastry collection

SUPPLÉMENT DE 16 € PAR PERSONNE POUR ACCORDS METS & VINS

SUPPLEMENT OF 16 € PER PERSON FOR WINE PAIRING

MENU DE FÊTES

39 € - ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

DU 29 DÉCEMBRE AU 7 JANVIER
À DÉJEUNER OU À DÎNER

FROM DECEMBER 29TH TO JANUARY 7TH
FOR LUNCH OR DINNER

Velouté de châtaignes, œuf parfait,

copeaux de truffe et pop-corn de sarrasin 🌿

Chestnut velouté, soft boiled egg, truffle & buckwheat pop-corn

ou / or

Pressé de foie gras et artichaut,

chips d'artichauts et noisettes

Foie gras & artichoke terrine, artichoke & hazelnut crisps

Lotte rôtie, endives en croûte d'agrumes

Roasted monkfish, chicory in a citrus fruit crust

ou / or

Pintade cuite sur la peau, panais et poire martin-sec 🌿

Guinea fowl breast, parsnip & pear

Collection de desserts 2018

2018 pastry collection

SUPPLÉMENT DE 16 € PAR PERSONNE POUR ACCORDS METS & VINS

SUPPLEMENT OF 16 € PER PERSON FOR WINE PAIRING

LA CARTE DES VINS

ROUGE

15 cl 75 cl

PROVENCE

I.G.P du Var - L'Art des Anges 	6	32
Provence - Bellet - Château de Crémat	15	80

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage - "Les Launes" - Maison Delas	8	40
Côtes du Rhône "Béatus Ilé" - Saint-Préfert 	8	39
I.G.P Lubéron "Court Métrage" - Domaine de la Citadelle	6	32

BOURGOGNE

Fleurie - Mas de Carra	8	40
Pommard - "Les Vaumuriens" - Chantal Lescure		95
Corton - Grand Cru Follin-Arbelet		300


BORDELAIS

Haut-Médoc - Château Sénéjac	10	60
Saint-Estèphe - La Chapelle de Calon - 2006		70
Pauillac - La Réserve de La Comtesse - 2010		190
Pomerol - Château la Croix de Gay - 2009		250

LOIRE

Sancerre - Pré Sémelé	55	
Côteaux du Loir "Rouge Gorge" - Béllivière 	60	


LANGUEDOC-ROUSSILLON

Saint-Chinian "La Pierre Plantée" - Les Eminades 	7	32
Côtes du Roussillon village - "L'Esquerda" Chapoutier	8	40

ITALIE

Chianti Classico - Querciabella 	65	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	--

ROSÉ

I.G.P du Var - l'Art des Anges 	6	32
Côtes de Provence - "Lou" by Peyrassol	8	49
Côtes de Provence - Minuty Prestige		50
Côtes de Provence "Château de Selle" - Domaine OTT		80
Côtes de Provence - Magnum Minuty Prestige (150cl)		100

BLANC

15 cl 75 cl

PROVENCE

I.G.P du Var - L'Art des Anges 	6	32
Provence "Les Genêts" - Château de Roquefort	10	50
Côtes de Provence "Prestige" - Domaine Saint-Albert		55

BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay - Bachey - Legros	9	48
Rully "Les Villeranges" - Domaine Faiveley		60
Savigny-Les-Beaune - La Vougeraie		120
Chassagne-Montrachet 1er cru		
Marquis de Laguiche - Joseph Drouhin		180

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Hérault - "Initial" -Domaine des conquêtes	10	50
IGP Côtes catalanes "Les Sorcières" - Clos des Fées	8	45
Saint-Chinian "Montmajou" - Les Eminades		48

LOIRE

Tourraine Sauvignon - Octavie	7	35
Sancerre - Delaporte à Chavignol	10	55
Pouilly-Fumé - Jonathan Pabiot		59

VALLÉE DU RHÔNE

I.G.P d'Oc - Viognier - Maison Delas	7	35
Condrieu "Invitare" - Domaine Chapoutier - 2014		90

VINS DU MONDE

Australie - Chardonnay "Olive Grove" - D'Arenberg	8	48
---------------------------------------------------	---	----

BLANC MOELLEUX

Gaillac - Mauzac - Robert Plageoles	8	48
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	----

DEMI-FLACONS

Côtes de Provence - Château Minuty "Prestige" (rosé - 50cl)		35
Côtes de Provence - Château Roubine (blanc - 37,5 cl)		27
Loire - Pouilly-Fumé - Jonathan Pabiot		31
Bourgogne - Chablis - Bois d'Yver		32
Bordeaux - Château Malescasse 2009 (rouge - 37,5cl)		40