

Découvrez et dégustez une suite de plats
Des nouvelles saveurs élaborées par le Chef
avec des produits frais et de saison

Laissez-vous tenter par un menu à l'aveugle.

3 services	47€
4 services	59€
5 services	66€
7 services	91€

Nos menus

Sont proposés pour l'ensemble de la table, élaborées selon
vos allergies et intolérances.

Si vous préférez nous vous proposons une
Carte

Entrées 23€

Tourteaux, mousseux de lait ribot, artichaut

Raviole grasse de haddock, poudre de peau

Homard bleu, ketchup de betterave, salade croquante d'asperges

Canon d'os a moelle gratiné à la crème d'ail, grosse Tartine frottée
à l'ail fumé

Plats 39€

Fricassé de homard asperges et petits pois mousseline de carcasse
Suppl 20€

Bar Rôti, asperges vertes du Vaucluse, mousseline au savagnin

Ris de Veau Français, cuit croustillant, asperges sauvages, jus corsé

Filet de Bœuf de Salers, sauce périgourdine truffe janvier 2021

Desserts 11€

Soufflé chocolat, glace chocolat

Fraise Melba, peau de fraise

Framboises au jus, sorbet chocolat, tuile hérisson

La formule déjeuner 32€

Entrée, plat et dessert

Choisi en fonction du marché et de la pêche

Servie du mercredi au vendredi

Entrée

Tourteau, mousse avocat sabayon citron

Plat

Dos de cabillaud en panade, risotto de billes au beaufort et petits pois

Dessert

Fraises melba, glace à l'eau de framboises

Nos menus

Sont proposés pour l'ensemble de la table, élaborées selon vos allergies et intolérances.