

ENTRÉES :

Œuf basse température, pépites de foie Gras, lait de Parmesan et amandes grillée 22€

Low temperature egg, liver nuggets
Fat, Parmesan milk and toasted almonds

Fine tarte de sardine au thym, échalote, Olives noires et chlorophylle de persil 23€

Fine sardine pie with thyme, shallot,
Black olives and parsley chlorophyll

La Salade César aux copeaux de Parmesan 22€

Caesar salad with Parmesan chips

Caillette Provençale du Calalou, Vierge aux câpres, roquette poivrée 24€

Caillette Provençale du Calalou, Virgin with capers, peppered arugula

Fleurs de courgette farcies, pétoncle et Petits légumes à la bisque épicée 26€

Stuffed zucchini flowers, scallop and small vegetables with spicy bisque

Le nougat de foie gras aux pistaches Et magret séché, marmelade d'oignon paille à la grenadine 29€

Nougat of foie gras with pistachios and duck breast dried, onion marmalade straw with grenadine

Risotto crémeux à la tartufata, huile De noix et copeaux de Grana Padano 27€

Creamy risotto with tartufata, Walnuts Oil and Grana Padano slices

Les tomates anciennes marinées au Basilic, burrata truffée 24€

tomatoes marinated in Basil, truffled burrata

POISSONS :

Cabillaud rôti à l'olive noire, tomates Mi-cuites au basilic, crème de caviar d'aubergines 30 €

Roasted cod with black olive, tomatoes
Semi-cooked with basil, cream of eggplant caviar

Noix de Saint-Jacques poêlées, croute De Gremolata, fine mousseline de céleri au gingembre 32 €

Pan-seared scallops with an olive oil crust.
Gremolata, fine celery mousseline with ginger

NOS VIANDES :

Noisette de filet de bœuf rôtie, écrasé De pomme de terre truffé, jus de viande réduit 39 €

Roasted beef tenderloin hazelnut, crushed truffled potato, reduced meat juice

Paleron de Bœuf confit, carottes Fondantes, cumin sauce vigneronne 25 €

Beef chuck confit, melting carrots, cumin winegrower sauce

Suprême de poulet jaune à l'estragon, Polenta moelleuse aux pignons 28 €

Yellow chicken breast with tarragon, soft polenta with pine nuts

Le précieux pigeon Racan farci, choux, foie gras et truffes en croûte de feuilletage, Jus court

The precious Racan pigeon stuffed with cabbage, foie gras and truffles in a puff pastry crust, reduced juice

FROMAGES:

Découverte de notre fromager 19€

Tristan Joly de Lorgues

Meet our cheese maker

Tristan Joly from Lorgues

DESSERTS

Les Douceurs De Notre Chef Pâtissier :

Salade de fruits marinée et son 15€

Vaporeux de blanc d'œuf vanillé

Marinated fruit salad with bran

Vanilla Egg White Vaporeux

La petite tropézienne à la crème 15 €

De lavande de Valensole

Little tropézienne with Valensole lavender cream

Le crémeux citron jaune, sablé au 15€

thymet meringue à l'huile d'olive

The creamy lemon, thyme shortbread, olive oil meringue

Le carpaccio d'ananas à la ricotta 15€

Vanillée, céleri confit aux fruits de la passion

Pineapple carpaccio with vanilla ricotta, celery confit with passion fruit

MENU DES PETITS GASTRONOMES 15€

(Children's Menu)

Assiette de saumon fumé, beurre baratte

Plate of smoked salmon, churned butter

OU

Chiffonnade de jambon ibérique, saucisson de montagne

Iberian ham chiffonnade, mountain sausage

Ballotine de volaille fermière aux petits légumes gnocchis maison

Free-range poultry ballotine with small vegetables and homemade gnocchi

OU

Pavé de poisson du jour grillé, huile d'olive citronnée, légumes

Grilled fish steak of the day, lemon olive oil, vegetables

Accompagnements : gnocchis, frites, Légumes