

C A R T E

Les Entrées

Les Plats

Froides

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive de la Treille, copeaux de parmesan, bouquet de mesclun

Tartare de saumon, blinis et crème légère à la ciboulette citronnée

Brunoise de légume, filet de rouget frais, parfumé avec une écume au pastis

Melon et jambon de Parme accompagnés d'une mousse de pamplemousse

Variation autour de la tomate

Chaudes :

Artichauts violets en barigoule

Nems de canard confit, tomate basilic frais, mesclun relevé à la tapenade

Gâteau de brousse parfumé à la menthe, accompagné de gambas et bisque

Risotto aux champignons noirs et roquette, fond de volaille, émulsion de roquette

Variation autour de la noix de Saint Jacques

Pieds et paquets Marseillais

Daube de bœuf à la provençale

Lapin au pèbre d'ail

Ragoût d'épaule d'agneau aux cœurs d'artichauts

Filet de bœuf bio, tartare de légumes

Magret de canard, jus de veau, éventail de pomme ananas

Pigeonneau rôti, jus de viande, quinoa bio et vermicelle

Dorade à la plancha, légumes de saison juste sautés

Sauté de sèche à la châtaigne

Variation autour du Thon