

C A R T E

Les Entrées

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, huile d'olive

Artichauts violets en barigoule

Saumon cru mariné à l'aneth et crème de Raifort

Foie gras de canard au naturel accompagné d'un chutney exotique et son pain d'épice

Oeuf cocotte au foie gras, mouillettes de pain aux épices

Saint jacques rôtie, poêlé de girolle

Risotto crémeux aux gambas

Velouté de champignon en capuccino

Les Plats

Pieds et paquets Marseillais

Cuissot de sanglier en daube

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

Filet de bœuf bio grillé, fleurs de courgettes farcies à la provençale

Lapin au pèbre d'ail

Pigeonneau rôti en cocotte, accompagné de légumes vert

Magret de canard, polenta et tomate confite

Sauté de seiche à la châtaigne

Pavé d'espadon façon Rossini

Filet de loup poêlé, émulsion anisée et mousseline de carotte