

C A R T E

Les Entrées

Froides

Carpaccio de canard à huile d'olive de la Treille, copeaux de parmesan

Terrine de gibier maison et sa compoté d'oignon

Saumon gravelax sur blinis et sa chantilly au pistou

Méli-mélo de rouget accompagné de son pamplemousse au pistou

Mousse d'asperge, chèvre frais à l'estragon et piment d'espelette

Chaudes :

Farandole de petits légumes farcis et son coulis de tomate

Brochette de gambas et ananas croustillante au vinaigre balsa caramélisé

Filet de volaille cuit vapeur au parfum de truffe sur galette de polenta

Tatin individuel tomates, basilic et magret fumé

Nems de foie gras et pain d'épice avec sirop d'abricot

Les Plats

Pieds et paquets Marseillais

Daube de bœuf à la provençale

Lapin au pèbre d'ail

Ragoût d'épaule d'agneau au cœur d'artichaud

Caille farcie aux pommes et raisins flambé au calvados

Verticale d'agneau façon provençale ficelé au raphia

Foie de veau farci aux délices des bois

Filet de dorade à l'huile de sésame carotte roulé au miel et thym

Queue de lotte au épinard et poire confite

Dos saumon en croûte à la julienne de légume