

# C A R T E

## Les Entrées

### *Froides*

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

Terrine de rouget accompagné de sa sauce rouille

Tartare de thon à l'huile essentielle  
de citron menton

Mesclun au chèvre chaud, croustillant au  
pain d'épice

Éventail d'asperge et sa vinaigrette  
au vinaigre de Reins

### *Chaudes :*

Risotto crémeux aux langoustines

Saint jacques rôtie aux sésames,  
relevé d'un caviar d'aubergine

Petit pâté chaud de canard au foie gras,  
jus de thym frais

Artichauts violets en barigoule

Velouté d'asperge, œuf mollet en croûte épice,  
mikado croquant

## Les Plats

Pieds et paquets Marseillais

Daube de bœuf à la provençale

Lapin au pèbre d'ail

Volaille fermière aux Morilles

Filet de bœuf grillé,  
gâteau de choux au lard paysan

Mignon de veau pané à la réglisse accompagné  
de sa piperade

Magret de canard et sa galette de polenta  
Aux tomates confits

Pavé de cabillaud poché, haricot coco et  
chipiron cuit en barigoule

Rascasse grillée aux pointes d'asperges,  
jus aux herbes fraîches

Daurade à la plancha, mousseline de  
fenouil sauce vierge