

ENTRÉES

Soupe ou velouté du jour, suivant la saison <i>Soup or velouté of the day</i>	9
Millefeuille d'aubergines grillées à la ricotta façon riviera <i>Grilled eggplants with ricotta</i>	11
Tarte fine aux oignons, comme une pissaladière <i>Caramelized onion tart, like a pissaladiere</i>	11
Salade de poulpe citronnée, artichauts et haricots verts à l'huile d'olive <i>Octopus salad with lemon, artichokes and green beans with olive oil</i>	15
Foie gras cuit au naturel, chutney de coings et pain d'épices croustillant <i>Foie gras, quince chutney and toasted gingerbread</i>	23

PLATS

Gnocchi à la pulpe de potiron et stracciatella, huile d'olive au basilic <i>Gnocchi with pumpkin pulp and stracciatella, olive oil and basilic</i>	18
Noix de coquilles Saint Jacques snackées, patates douces grillées, jus à l'orange <i>Grilled scallops with sweet potatoes and orange sauce</i>	26
Pluma de cochon Ibérique, légumes confits au four au romarin et jus provençal <i>Iberico pig pluma, candied vegetables with rosemary and provencal sauce</i>	27
Pavé de rumsteak Angus, échalotes grillées et réduction au vin rouge, frites maison <i>Angus beef rump steak, grilled shallots and red wine sauce, french fries</i>	27
Gambas à la plancha, risotto safrané au citron, ricotta et tomates confites <i>Grilled prawns, saffron risotto with lemon, ricotta and candied tomatoes</i>	27
Dos de merlu au beurre d'agrumes et oeufs de saumon, Pithiviers de pomme de terre <i>Hake back with citrus butter and salmon eggs, Pithiviers of potato</i>	28
Fricassée de ris de veau au citron, câpres, tomates, olives et romarin, polenta au four <i>Veal sweetbreads with lemon sauce, capers, tomato, olives and rosemary, polenta</i>	39

DESSERTS

L'assiette de l'artisan fromager <i>Cheese selection</i>	12
Crumble « Pomme Coing », mascarpone aux pralines roses <i>Quinces crumble, pink pralines mascarpone</i>	9
Tiramisu châtaigne, à la cuillère <i>Chestnut tiramisu</i>	10
Minestrone d'ananas à la citronnelle et fruits de la passion, tuile au caramel <i>Pineapple minestrone with lemongrass and passion fruit, caramel tuile</i>	10
Millefeuille à la vanille, fait à la minute <i>Vanilla mille-feuille, minute made</i>	11
Tartelette au chocolat <i>Chocolate tart</i>	12