

NOTRE CARTE DU DEJEUNER

ENTREES

Melon Entier, Fruits Rouges et Pêche Jaune, Sorbet à la Bière Blanche	20 €
Foie Gras De Canard Extra, Abricots en Déclinaison, Oignons Confits et Vinaigre de Cidre	29 €
Sashimi de Thon et Sésame, Soja, Fèves, Avocat, Saladine d'Herbes	27 €
Burratina di Bufala Crémeuse, Tartare d'Aubergines Grillées, Roquette et Pignons de Pin, Vinaigrette à l'Ail Noir	22 €
Terrine de Campagne en Croûte Maison « Foie Gras – Canard - Veau », Condiment Carotte-Orange, Noisettes et Girolles au Sel	22 €

PLATS

Le Maigre Coco-Citronnelle Grillé, Tomates et Oignons Frits, Risotto d'Epeautre de Sault	32 €
Gambas et Petits Légumes, Bouillon Miso et Dashi, Champignons Eryngii	30 €
Linguine aux Palourdes Persillées	28 €
Côte de Veau Cuite Basse Température, Girolles et Pommes au Four, Crème de Bresse et Ciboulette	36 €
Le Persillé de Bœuf Saisi, Caviar Aubergines au Lard de Savoie, Ketchup Fumé Maison, Oignons Rouges	34 €
Presse de Porc Duroc de Batallé au Grill, Frites Maison et Beurre Café de Paris	32 €
Assiette de Frites Maison en Accompagnement	9 €

DESSERTS

A commander en début de repas de préférence

Mousse au Chocolat Intense, Madeleine Tonka, Fraîcheur de Framboises	14 €
Soupe de Fruits Rouges, Sorbet Citron-Menthe, Tuile Craquante au Miel	12 €
Le Tiramisu à la Verveine du Jardin et Pêche de Vigne Pochée	14 €
La Pièce du Jour du Pâtissier	10 €
Assortiment de Glaces et Sorbets, Tuile Craquante	12 €

NOS COUPS DE CŒUR !

Domaine des Aspras - Côte de Provence Rosé – 2020 - 75 cl	55 €
Château Pibarnon – Bandol Rosé - 2019 - 75cl	60 €
Les Sorcières – Clos des Fées Blanc– H. Bizeul - 2021 – 75cl	55 €
Apremont « La Centenaire » – J. Masson – 2019 - 75cl	48 €
Moment de Plaisir - IGP Roussillon Rosé - 75 cl	48 €
Mondeuse Pied de La Barne – Domaine St Germain - 2019 - 75 cl	45 €

Nos Plats sont susceptibles de contenir certains produits allergènes

Merci de consulter notre Maître d'Hôtel