



MENU du 17/04 au 30/04



Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardise = 50,00€

Mise en bouche du moment

Courgette fleur au chèvre frais, pignons grillés et coulis d'herbes *21€

ou

Tartare de crevettes, zucchini et agrumes *22€

ou

Tatin d'oignon rouge et crème d'anchois comme une pissaladière *20€

Thon mi-cuit à la mangue et algues wakamé au sésame noir,
purée de patate douce au lait de coco, courgette de la Roquette sur Siagne *30€

ou

Faux-filet Salers, jus de carcasse aux morilles,
purée de céleri et asperges vertes françaises *30€

ou

Assiette végétarienne : déclinaison de légumes crus et cuits selon la saison *22€

Assortiment de fromages de la ferme de la Pastourelle à Châteaudouble *15€

ou

Financier aux graines de lin, ganache Dulcey et pommes rôties *14€

ou

Bananes flambées au rhum, siphon caramel au beurre salé, chips de banane *14€

Mignardise du Chef

*Prix du plat « à la carte »

Menu des petits gourmets: - de 12 ans

-1/2 Menu + Sirop à l'eau = 20€

-1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

Tous nos prix sont nets, service compris. Paiements en CB ou espèces uniquement.