

MENU du 21/05 au 03/06

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

Mise en bouche du moment

Maïs en déclinaison, sauge et chorizo ibérique *18€

ou

Fraîcheur de crème de petits pois, huile de menthe et bonite séchée *20€

ou

Courgette de la Roquette sur Siagne farcie au chèvre frais et estragon *21€

Pavé d'espadon snacké, sauce vierge aux olives taggiasca
assortiment de petits légumes printaniers *30€

ou

Pièce du boucher française cuite au sautoir, jus corsé
et garniture « comme un bœuf carotte » *30€

ou

Inspiration végétarienne du Chef : déclinaison de légumes de saison *22€

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

ou

Ganache montée au « guanaja 70% », confit d'agrumes, chips de bananes *14€

ou

Crèmeux aux fraises et réglisse, crumble au thym frais et meringues *14€

Mignardise du Chef

Menu des petits gourmets (- de 12 ans)

-1/2 Menu + Sirop à l'eau = 20€

-1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

*Prix du plat « à la carte »

Le tableau des allergènes est à votre disposition sur demande.
Tous nos prix sont nets, service compris. Paiements en CB ou espèces uniquement.