

Suggestions du chef à la carte

(Pas inclus dans le menu)

Risotto de petit épeautre du Ventoux, au Parmesan
et Truffe d'été
28 €

Filet de Bœuf poêlé, Truffe d'été, sauce madère
légumes du moment
36 €

Le Bar en croute de sel pour 2 personnes
Découpé devant vous.
9 € les 100 grammes

Menu - Carte

49 € entrée + plat + dessert

*Tartare de Dorade Royale mariné à l'huile d'olive citronnée et épices
cajun, crémeux de laitue de mer, tuile à l'encre de seiche 18 €*

Ou

*Gambas rôties, Panna cotta de Petit-Pois à l'estragon, salade
croquante de Fenouil 19 €*

Ou

*Fleur de Courgette farcie au Chèvre frais, Basilic et pignons grillés,
sur un Gaspacho en fine gelée. 18 €*

*Noix de Saint-Jacques à la plancha, crème de Brocolis, Bisque de
crustacés au lait de coco et Citronnelle 29 €*

Ou

*Joue de Bœuf confite comme un Bourguignon, foie gras poêlé et
écrasée de pomme de terre Vitelotte 29 €*

Ou

*Filet de Rouget Grondin saisi sur peau, Barigoule de petits légumes,
émulsion de jus de Bouillabaisse 29 €*

Mousse Mascarpone, Fraises de Pays, sur un sablé Breton. 11€

Ou

*Crémeux glacé comme un nougat, au miel de Lavandes de Bonnieux,
Fruits confits, noisettes et amandes grillées. 11 €*

Ou

Le plateau de Fromages affinés (les 3 morceaux) 11 €