

La Carte

Les Entrées

- Starters -

Le Saumon Bio d'Irlande Mi-Cuit aux Agrumes 21 €
Crème & Vinaigrette de Petits Pois
Half-Cooked Organic Salmon from Ireland with Citrus,
Pea Cream and Vinaigrette

Le Foie Gras de Canard aux Asperges 27 €
& Truffe d'Eté « Tuber Aestivum »
The Duck Foie Gras with Aspergus and "Tuber Aestivum" Truffle

L'Épaule de Cochon Persillée, 19 €
Sorbét Gribiche, Vinaigrette de Légumes Croquants
Pig's shoulder with chopped Parsley, "Gribiche" Sorbet,
Crunchy vegetables and Vinaigrette sauce

Les Poissons

- Fish -

Le Filet de Saint-Pierre Rôti, 26 €
Pistou d'Ail des Ours et Salpicon de Fenouil aux Tomates Confites
Roasted John Dory Fillet,
Wild Garlic Pistou, Fennel and Candied Tomatoes Salpicon

Les Viandes

- Meat -

La Poitrine de Cochon Fermier Confite, 24€
Aubergines Fumées et Jus Réduit aux Graines de Moutarde
Candied Pork Breast,
Smoked Eggplant, Juice with Mustard Seeds

L'Agneau de Lait de Provence en Trois Préparations 31 €
aux Parfums d'Orient
Sucker Lamb from Provence, Made in Three Ways with
East Orient Flavours

Le Filet de Bœuf au Lard d'Arnad, 33 €
Pomme Darphin Revisitée
Beef Fillet with Arnad Lard, Revisited Darphin Potatoe

Prix nets - Service compris

Les Fromages
- Cheese -

<i>La Spécialité fromagère du Chef</i> <i>Chef's cheese plate</i>	10 €
<i>Le Plateau de Fromages Affinés</i> <i>Cheese Board</i>	12 €

Les Desserts
- Dessert -

<i>L'Assiette de Glaces et Sorbets Maison</i> <i>Homemade Ice creams and Sorbets Plate</i>	9 €
<i>La Soupe de Melon et Fruits Rouges,</i> <i>Crème Glacée à la Vanille</i> <i>Soup of Melon and Red Fruits, Vanilla Ice Cream</i>	11 €
<i>La Pêche pochée à la Verveine,</i> <i>Sorbet Pêche Blanche</i> <i>Poached Peach with Verbena, White Peach Sorbet</i>	12 €
<i>Le Cylindre aux Fraises, Biscuit sacher</i> <i>Et Rhubarbe au Poivre de Séchuan, Sorbet Fraise Basilic</i> <i>The Strawberries Cylinder, Sacher Biscuit</i> <i>And Sichuan Pepper Rhubarb, Strawberry Basil Sorbet</i>	13 €
<i>L'Entremet Chocolat, fines feuilles Mentholées</i> <i>Et Crème glacée aux Pastilles de Vichy</i> <i>Chocolate Dessert, Mentholated Thin Sheets</i> <i>And Vichy's Candy Ice Cream</i>	13 €

Prix nets - Service compris
Net prices - Service included