

La Carte

Les Entrées

- Starters -

- L'Épaulé de Cochon Persillée,* 19 €
Sorbet Gribiche, Vinaigrette de Légumes Croquants
Pig's shoulder with chopped Parsley, "Gribiche" Sorbet,
Crunchy vegetables and Vinaigrette sauce
- Tataki de Thon Rouge et Jeunes Poireaux* 21 €
Mimosa d'Oeufs
Red Tuna Tataki and Young Leeks
Mimosa of Eggs
- Le Homard Bleu Rafraîchi de son Granité* 30 €
Artichauts Barigoule
The Blue Lobster refreshed from its Granite,
Barigoule Artichokes

Les Poissons

- Fish -

- Le Filet de Barbu Poché dans un Beurre d'Ail et Gingembre,*
Girolles et Fumet Emulsionné 26 €
Poached Catfish fillet in Garlic and Ginger Butter,
Girolles and Emulsified Fume

Les Viandes

- Meat -

- Ballotine de Lapin, Polenta aux Olives* 27 €
Quelques Légumes Etuvés
Rabbit ballotine, Polenta with Olives
Some Stewed Vegetables
- Médailillon de Filet de Veau Servi Rosé,*
Strates de Blettes et Crème de Gratin de Blettes,
Le Jus Réduit 31 €
Medallion of Veal fillet served dew,
Blettes Stresses and Blettes' gratin Cream, Reduced Juice
- Le Filet de Bœuf au Lard d'Arnad,* 33 €
Pomme Darphin Revisitée
Beef Fillet with Arnad Lard, Revisited Darphin Potat

Prix nets - Service compris

Les Fromages
- Cheese -

La Spécialité Fromagère du Chef 10 €
Chef's cheese plate

Le Plateau de Fromages Affinés 12 €
Cheese Board

Les Desserts
- Dessert -

L'Assiette de Glaces et Sorbets Maison 9 €
Homemade Ice creams and Sorbets Plate

La Soupe de Melon et Fruits Rouges, 11 €
Crème Glacée à la Vanille
Soup of Melon and Red Fruits, Vanilla Ice Cream

La Pêche Pochée à la Verveine, 12 €
Sorbet Pêche Blanche
Poached Peach with Verbena, White Peach Sorbet

Le Cylindre aux Fraises, Biscuit Sacher 13 €
Et Rhubarbe au Poivre de Séchuan, Sorbet Fraise Basilic
The Strawberries Cylinder, Sacher Biscuit
And Sichuan Pepper Rhubarb, Strawberry Basil Sorbet

L'Entremet Chocolat, Fines Feuilles Mentholées 13 €
Et Crème Glacée aux Pastilles de Vichy
Chocolate Dessert, Mentholated Thin Sheets
And Vichy's Candy Ice Cream

Prix nets - Service compris
Net prices - Service include

Nos Menus

Le Menu Solstice

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 39 €
Entrée, Plat, Fromage et Dessert 44 €

Tataki de Thon Rouge et Jeunes Poireaux
Mimosa d'Oeufs
Red Tuna Tataki and Young Leeks
Mimosa of Eggs



Ballotine de Lapin, Polenta aux Olives
Quelques Légumes Etuvés
Rabbit ballotine, Polenta with Olives
Some Stewed Vegetables



Spécialité Fromagère du Chef
Chef's cheese plate

Ou/Or

Le Plateau de Fromages Affinés
Cheese Board



Le Dessert, au choix dans la carte, à commander d'avance
A la carte dessert, must be ordered in advance

Tout Changement peut entrainer un supplément
Any modification to the menu can lead to an
extra charge

Prix nets - Service compris -
Net prices - service included

Le Menu Triailler

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 52 €
Entrée, Plat, Fromage et Dessert 57 €
Entrée, Poisson, Viande, Fromage ou Dessert 61 €
Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert 66 €

*Le Homard Bleu Rafraîchi de son Granité,
Artichaut Barigoule*
*The Blue Lobster refreshed from its Granite,
Barigoule Artichoke*



*Le Filet de Barbue Poché dans un Beurre d'Ail et Gingembre,
Girolles et Fumet Emulsionné*
*Poached Catfish fillet in Garlic and Ginger Butter,
Girolles and Emulsified Fume*



*Médailillon de Filet de Veau Servi Rosé,
Strates de Blettes et Crème de Gratin de Blettes,
Le Jus Réduit*
*Medallion of Veal fillet served dew,
Blettes Stresses and Blettes' gratin Cream, Reduced Juice*



Spécialité Fromagère du Chef
Chef's cheese plate

Ou/Or

Le Plateau de Fromages Affinés
Cheese Board



Le Dessert, au choix dans la carte, à commander d'avance
A la carte dessert, must be ordered in advance

Tout Changement peut entrainer un supplément
Any modification to the menu can lead to an extra charge
Prix nets - Service compris
Net prices - service included

Formule « Bistrot »

*Menu selon le marché
Le midi en semaine uniquement
(Hors week-end et Jours fériés)*

*Entrée et Plat ou Plat et Dessert - 15 €
Menu Complet - 19 €*

*Menu according to the Chef's market
For Lunch during the week only
(Except on weekends and Public holidays)*

*Starter and Main course or Main course and Dessert - 15 €
Full Menu - 19 €*



Menu Enfant 17.50 €

*Pour nos jeunes convives
For our young guests*

*1 entrée + 1 plat + 1 dessert + 1 boisson
Selon le marché*

*1 starter + 1 main course + 1 dessert + 1 drink
According to the market*