


La carte


Tapas/ entrées :

- Lamelle d'encornets en persillade.....5.50€
- Poêlée d'artichauts au chorizo.....4.50€
- Pressé de foie gras, chutney mûre- gingembre, focaccia.....18.90€

Plats :

- Grenadin de veau rôti à l'ail de romarin, et sa fleur de sel, mousseline de céleri tranchée à l'huile de truffe, légumes du marché.....27.20€
- Ravioles de la « Mère Maury » à la provençale et au pesto.....24.50€
- Légumes en texture (mousseline à l'huile d'olives, légumes croquants, 
Écrasé de pommes terre et cébette, assaisonnement à l'huile de noisette.....23.50€
- Demandez la suggestion.....

Dessert :

- *Le délice du chef*: Sphère en chocolat et son duo de crémeux « VALRHONA » 
fruits frais de saison , chocolat chaud de notre enfance.....10.00€

L'éphémère 22,30€ (menu complet)
Douceur 18.60€ (2 plats du menu au choix)

Entrée

Plat

Fromage Ou Dessert

Servi uniquement le midi du mardi au samedi,

N'est pas proposé les jours fériés

Enfant 11.50€

Plat chaud

Moelleux au chocolat ou glace

(Max. 10 ans)