


La carte


Tapas/ entrées :

- Lamelles d'encornets en persillade.....5.50€
- Poêlée d'artichauts au chorizo4.50€
- Gravlax de saumon aux graines de pavot, mousseline de betterave à la mûre, saladin de fenouil, oignon grelot grillé, mayonnaise au citron.....17.90€
- Pressé de foie gras, chutney d'oignon fraise gingembre, focaccia.....18.90€

Plats :

- Daurade royale, beurre blanc aux fruits de la passion, déclinaison de chou-fleur de couleur, riz safrané..... 27.10€
- Canon d'agneau en croûte d'herbes, jus au thym, mousseline de petits pois, Carottes glacées.....27.20€
- Ravioles de la « Mère Maury » gratinées à la provençale, comté,24.50€
- Poêlée de ravioles de la « Mère Maury », au pesto et fromage de chèvre.....24.50€
- Légumes en texture (mousseline à l'huile d'olives, légumes croquants du marché, Assaisonnement à l'huile de noisette.....23.50€

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 choisis dans l'éphémère)

Entrée

Plat

Fromage Ou Dessert

Servi uniquement le midi du mardi au samedi,
N'est pas proposé les jours fériés

Enfant 11.50€

Blanquette de veau,
Tagliatelles

Moelleux au chocolat ou glace
(Max. 10 ans)