

Les Entrées

- Cèpe bouchon rôti au lard, carpaccio de cèpes, chiffonnade de jambon Ibérique 28.-
- Ceviche de daurade royale sauvage au lait de coco frais & citron vert, légumes croquants vinaigrés, tuile de riz au curcuma 28.-
- Pissaladière à l'oignon doux de Lézignan, olives noires taggiasche, anchois frais marinés, petits calamars & boudin noir 26.-
- Demi-homard simplement grillé, tombée de choux Pak choï, trompettes de la mort en persillade, béarnaise au corail 33.-

Les Plats

- Queue de lotte de méditerranée rôtie au citron confit, piperade & pimiento de Padrón frit, canons de pommes de terre garnis de têtes de calamars, sauce homard à l'américaine 38.-
- Rouget en portefeuille au fenouil & olives noires, poêlée de grecque de légumes, pleurotes en persillade, jus de grecque monté à l'huile d'olive 38.-
- Cochon de lait braisé, la tête en croquette & sauce gribiche, poêlée de cèpes & haricots beurre, jus de braisage réduit 39.-
- Filet de bœuf d'Aubrac à la St Gilloise (garniture de câpres, anchois & olives noires) pommes Trésor au lard de Colonnata, artichaut violet en barigoule 39.-

Les desserts

- Planche de fromages d'Emily Baehni, fromagère affineuse & pétillante d'Eygalières 14.-
- Figue rôtie au romarin, sabayon croustillant au fromage de chèvre frais & miel, espuma de lait chèvre, sorbet figue 13.-
- Pêche plate : granité au pétillant rosé, espuma de fève de Tonka, écume à la citronnelle, sorbet à la pêche 13.-
- Monté comme un mille feuille, ganache chocolat noir, crème d'huile d'olive d'Estoublon, gelée & écume romarin, sorbet cacao & huile d'olive 14.-
- Glaces et sorbets maison, à votre guise en trois parfums 9.-
Glaces : vanille de Madagascar, chocolat au lait de l'opéra, lait d'amande
Sorbets : Thym, romarin, menthe, verveine, abricot, citron vanille, pomme verte, fraise-orange
- A partager : Mètre de glaces et sorbets maison, fruits frais de saison 42.-

Prix TTC & service souriant compris. Tous nos plats sont faits maison avec Amour