

# À MANGER

## NOS MENUS

### LAISSEZ-VOUS TENTER

*Uniquement le midi*

Entrée, plat, dessert • 29 €

Entrée, plat **ou** plat, dessert • 24 €

Plat du jour • 19 €

### LES MENUS SONT SERVIS PAR PERSONNE ET POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

#### LAISSEZ-VOUS PORTER

Une dégustation en 4 services • 49 €  
Option : Accord mets & vins • 3 verres • 30 €

Mise en bouche selon l'humeur du Chef

#### L'ENTRÉE EN MATIÈRE

L'oeuf Bio

*Cuit à basse température, purée de petit pois, poutargue, pousse de pois gourmand*

L'encornet de Méditerranée

*Saisi à l'ail doux, houmous, choux rouge, pois chiche soufflé*

#### DANS LE VIF DU SUJET

La pêche sauvage de Méditerranée

*A la plancha, fenouil et butternut braisés, bourrache, jus d'étrille*

**OU**

La volaille fermière

*En deux façons, mousseline de céleri, févrette, jus au romarin*

#### FINIR EN BEAUTÉ

Le Citron de Menton

*Crèmeux citron, sorbet citron – mimosa, sablé sarrasin, meringue*

#### LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE

*Uniquement le soir*

Une dégustation en 6 services • 65 €  
Option : Accord mets & vins • 4 verres • 40 €

Mise en bouche selon l'humeur du Chef

#### L'ENTRÉE EN MATIÈRE

L'oeuf Bio

*Cuit à basse température, purée de petit pois, poutargue, pousse de pois gourmand*

L'encornet de Méditerranée

*Saisi à l'ail doux, houmous, choux rouge, pois chiche soufflé*

#### DANS LE VIF DU SUJET

La pêche sauvage de Méditerranée

*A la plancha, fenouil et butternut braisés, bourrache, jus d'étrille*

La volaille fermière

*En deux façons, mousseline de céleri, févrette, jus au romarin*

#### FINIR EN BEAUTÉ

Le baba du Clin d'Œil

*Crème fouettée au mascarpone, agrume, chartreuse*

Le Citron de Menton

*Crèmeux citron, sorbet citron – mimosa, sablé sarrasin, meringue*

# À MANGER

À VOTRE GUISE

## L'ENTRÉE EN MATIÈRE

L'oeuf Bio • 12€

*Cuit à basse température, purée de petit pois, poutargue, pousse de pois gourmand*

L'asperge verte • 15€

*En vinaigrette, brousse aux herbes, jeunes pousses, chips d'artichaut*

L'encornet de Méditerranée • 14€

*Saisi à l'ail doux, houmous, choux rouge, pois chiche soufflé*

## DANS LE VIF DU SUJET

La pêche sauvage de Méditerranée • 32€

*A la plancha, fenouil et butternut braisés, bourrache, jus d'étrille*

L'agneau de l'Adret • 29€

*Epaule confite, purée de carotte au cumin, artichauts, jus au thym*

Le bœuf français • 25€

*Tartare minute, frites d'Agria, mesclun*

La joue de cochon noir • 28€

*Braisée au vin rouge, polenta crémeuse au parmesan, asperge verte*

La volaille fermière française • 28€

*En deux façons, mousseline de céleri, fèves, jus au romarin*

## FINIR EN BEAUTÉ

Le citron de Pays • 12€

*Crèmeux citron, sorbet citron – mimosa, sablé sarrasin, meringue*

Le chocolat noir Grand cru • 12€

*En mousse, caramel au beurre salé, noisette du Piémont*

Le dessert du jour • 9€

*Selon l'humeur du Chef*

Le baba du Clin d'Œil • 14€

*Crème fouettée au mascarpone, agrume, chartreuse*

Les fromages • 12€

*La sélection du Chef*

Les Fleurbets de la maison Valis • 3,5 € l'unité

*Mimosa-Citron, Rose-Abricot, Lavande-Chocolat, Coquelicot-Fraise, Violette-Myrtille, Fleur D'oranger- Mangue*