

ENTREES

Textures de melon, sorbet gingembre, menthe Melon textures, ginger sorbet, mint	18€
Filet de rouget, vinaigrette framboise, crumble de seigle, radis noir Red mullet filet, raspberry vinaigrette, rye crumble, black radish	24€
Bœuf façon Vitello tonnato Beef Vitello tonnato style	24€
Ceviche de daurade, amandes torréfiées, confit de citron Seam bream ceviche, roasted almonds, lemon confit	22€

PLATS

Pêche grillée, fenouil en salade, condiment fruit du verger - verveine Grilled fish, fennel salad, orchard fruit and verbena condiment	42€
Agneau de Sisteron, spaghetti de courgette, jus à la pêche Sisteron lamb, zucchini spaghetti, peach sauce	40€
Petit - épeautre de Sault en risotto safrané, coulis d'épinard, copeaux d'artichaut Saffron - flavored Sault spelt risotto, spinach coulis, artichoke shavings	34€
Maigre rôti, pommes de terre croustillantes, vierge Provençale, poivron vert fumé Roasted stone bass, crispy potatoes, Provencal Vierge sauce, smoked green bell pepper	38€
Bœuf confit, petit légumes farcis, jus d'une ratatouille Confit beef, stuffed young vegetables, ratatouille jus	40€



DESSERTS

Fromages affinés par Manon Manon's selection of refined cheeses	16€
Chocolat, tagète - passion Chocolate, passion-tagetes	16€
Macaron aux agrumes de Provence Provence citrus macaron	16€
Vacherin à l'abricot, basilic Apricot Vacherin, basil	15€
Charlotte aux fruits rouges, herbes Red fruit Charlotte, fresh herbs	14€



Tableau des allergènes disponible sur demande | Prix nets en euros, taxes et services compris
Origine des viandes : France