

# La Carte

---

## Les Prémices

### Asperges vertes de Provence 35 €

*herbes folles, agrumes, anguille fumée-caramélisée*

### Clin d'œil à mon sud ouest natal ... 36 €

*foie frais de canard Robert Dupérier, rôti aux cerises de pays*

### Coquillages & caviar 39 €

*cuits, crus et granité iodé*

### Langoustines de casier 38 €

*rôties aux mousserons des prés & pourpier, un jus de têtes concentré*

## La Mer

### Retour de pêche d'Olivier Bardoux 58 €

*Rôti-glacé au jus de bouillabaisse, courgette fleur farcie, sauce vierge*

### Sole de petit bateau 55 €

*cuite en vapeur douce, tomate, courgette, basilic, fèves*

### Rouget de roche 45 €

*variétés de courgettes Auda, condiment abricot-safran, jus carnassier*

## La Terre

### Caneton mi-sauvage Pierre Duplantier 46 €

*(pour 2 personnes prix par personne)*

Premier service :

*Les suprêmes servis rosés, petits pois, jus relevé de chartreuse*

Second service :

*Les cuisses braisées, raviole d'oignon nouveau & herbes fraîches*

### Pigeon de Bresse 49 €

*cuit sur le coffre, la cuisse confite aux aromates*

*lait de roquette sauvage & girolles*

### Veau fermier 45€

*pris dans la côte, composition sur le cèpe frais, verveine, jus composé*

## Le Sucre

### Pomme granny Smith 18 €

*soufflé, thé Boléro, couverture lait*

### Ananas à maturité 16€

*rôti, piment d'Espelette, coriandre et coco*

### Chocolat & café pure origine 18 €

*feuille à feuille, ganache fève de tonka, granité*

### Framboises de Pays 18 €

*farciées, sorbet plein fruit & huile d'olives mûres, gavotte basilic*

### Fromages fermiers affinés 20 €

# Les Menus

---

## Balade en Provence

*Asperges vertes de Provence*

-

*Poulpe de Méditerranée*

-

*Rouget de roche*

-

*Veau fermier*

-

*Ananas à maturité*

-

*Framboises de Pays*

**Menu en 4 actes 75 €**

**L'ensemble du Menu 95 €**

## Quelques plats signatures

*Langoustines de casier*

-

*Coquillages & caviar*

-

*Foie frais de canard Robert Dupérier*

-

*Sole de petit bateau*

-

*Pigeon de Bresse*

-

*Chocolat & café pure origine*

-

*Soufflé*

**Menu en 4 actes 98 €**

**L'ensemble du Menu 130 €**

## Le Menu du Marché

---

Ce menu est servi au déjeuner du Mercredi au Vendredi

2 verres de vin (12 cl ) - ½ eau \* hors chateldon – café

48€

*Fleur de courgette de Pays  
farcié d'une mousseline de gambon  
velouté glacé de courgettes, girolles & basilic pourpre*

\*

*Agneau du haut Var  
braisé-confit au jus, végétaux de printemps & sauge*

*Ou*

*Cabillaud sauvage  
juste nacré, cresson de jardin, coquillages & pakchoi*

\*

*Sur l'idée d'une vacherin ...  
fruits rouges à maturité, citron vert*

*Prix nets , taxes et service inclus  
Nous n'acceptons pas les chèques*

*Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.  
Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie*