

La Carte d'été ...

Tomates de pays à maturité
variétés sélectionnées / basilic / baume de bouteville
32 €

Boui-abaisso juste l'idée
Petite pêche / végétaux / condiments
36 €

Coquillages
granité iodé / caviar Kristal
38 €

Collection de bleda-raba Philippe Auda
colonatta / gingembre / noisette
34 €

Pagre de ligne de Pays
courgettes de Pays / condiment abricot-safran / jus mousseux
49 €

Saint Pierre de petit bateau
girolles / mousserons / fèves
48 €

Pigeon du Pays de Racan
le filet rôti et la cuisse confite / crapaudine / marsala
48 €

Bœuf Blonde d'Aquitaine
cèpes / oignons doux / jus composé
49 €

Torréfaction pure origine Inde
mousseux et granité / ganache fève de tonka
16 €

Abricots
Soufflé / crème glacée aux effluves de romarin
16 €

Framboises
biscuit macaron / basilic / confit poivron-vanille
16 €

Sphère choco-or
opalys / crumble / sorbet araguani
16 €

Fromages fermiers affinés 18 €

Découverte

Boui-abaisso juste l'idée ...
petite pêche / végétaux / condiments

Pagre point bleu
courgettes de Pays / condiment abricot-safran
jus mousseux

Bœuf blonde d'Aquitaine
cèpes / oignons doux / jus composé

Framboises
biscuit macaron / basilic / confit poivron-vanille

69 €

Balade Gourmande

Tomates de Pays à maturités

Collection de bleda-raba

Boui-abaisso juste l'idée ...

Coquillages & caviar

Saint Pierre de petit bateau

Bœuf blonde d'Aquitaine

Cerises / olive taggiasche & poivre long

Framboises

Choco-or

130 €

Dernière prise de commande de ce menu 13h00 et 21h00

Dégustation

Tomates de Pays à maturité
variétés sélectionnées / basilic / baume de bouteville

Coquillages
granité iodé / caviar Kristal

Saint pierre de petit bateau
girolles / mousserons / fèves

Pigeon du Pays de Racan
le filet rôti et la cuisse confite / crapaudine / marsala

Cerises / olive taggiasche & poivre long

Torréfaction pure origine Inde
mousseux et granité / ganache fève de tonka

89 €

Retour du Marché du mois d'août

Jeunes légumes de Pays
farcis-glacés / tomate mûre / basilic

Bœuf du Limousin
paleron confit / jeux de carottes de Roquebrune

Ou

Grondin rouge
juste cuit / courgette fleur farcie / vierge acidulée

Nougat glacé
comme on l'aime en Provence ...

2 verres de vin - ½ eau * hors chateldon – café

45€

Ce menu est servi au déjeuner
du Mardi au Vendredi sauf jours fériés

Tout changement sera facturé à la carte

Afin de vous satisfaire au mieux nous vous demanderons de bien vouloir choisir un menu unique pour l'ensemble de la table à partir de 6 convives et choix du menu à l'avance à partir de 10 convives