

Menu

Tous nos plats et préparations sont faits maison

Entrées

Croustillant de saumon gravelax, crémeux aux fines herbes et au citron	12 €
Œuf dur mayonnaise à la moutarde de moût de raisin et brisures de truffe	10 €
Petites seiches et artichaut en barigoule provençale	11 €
Crémeux de butternut à la noisette et espuma de crème aux cèpes	10 €
Nos fritures de Joëls accompagnées de leur sauce fromage ail et fines herbes	11 €

Plats

Notre daube provençale à notre façon, mille-feuille de pomme de terre et légumes du moment	26 €
Parmentier de canard, jus réduit et salade verte	21 €
Filet de poulet rôti, sauce crémeuse aux champignons, mille-feuille de pomme de terre et légumes du moment	23 €
Dos de cabillaud en matelote, oignons, lard et champignons, mille-feuille de pomme de terre et légumes du moment	24 €
Risotto de légumes, crème de champignons et grana padano	26 €

Desserts et Glaces (Voir Carte des Glaces)

Plateau de fromages affinés	13 €
Tarte fine aux pommes cuites minute, crème fraîche d'Isigny (à commander en début de repas)	11 €
Délice au chocolat et à la cerise Amarena, façon forêt noire	10 €
Pot de crème vanille et caramel	9 €

VINS ROUGES

	VERRE	50 CL	75 CL
Vignobles Plaimont, Cuvée Maestria, AOC Madiran			24.00
Bouche charnue, aromatique riche et gourmande.			
Famille Long, Cuvée En Long En Large et En Travers, IGP Méditerranée			26.00
Attaque franche avec une belle gourmandise sur des tanins très fins			
Famille Perrin, Côtes du Rhône Réserve, AOP Côtes du Rhône	6.50		27.00
Fruité et charnu avec de beaux tanins et une belle aromatique			
Domaine Paul Jaboulet Ainé, Cuvée Les Jalets, AOP Crozes Hermitages			35.00
Notes de cerises, myrtilles (fruits noirs frais), subtilement tannique			
Domaine Fond Croze, Cuvée Confiance, AOP Côtes du Rhône	23.00		28.00
Arômes de fruits noirs et d'épices avec des tanins fondus et soyeux			
Clos Réal, Cuvée Clos Réal, AOP Côtes de Provence			39.00
Équilibré en bouche avec une finale aux arômes de baies, fruits noirs, épices			
Domaine Fond Croze, Cru Cairanne, AOP Côtes du Rhône	8.00		36.00
Vin complexe et équilibré, des tanins bien présents et structurés			
Domaine la Croix des Pins, Cuvée La tête à l'envers, AOC Ventoux			43.00
Concentré de fruits noirs et d'épices, vif, franc et rafraîchissant			
Château Puech Haut, Cuvée Lavabre, AOP Pic Saint Loup	12.00		49.00
Vin complexe, tannique et racé qui réaffirme l'élégance des vins du Languedoc			
Domaine Louis Chèze, Cuvée Caroline, AOP Saint Joseph 100% Syrah			52.00
Bouche ample et très charpentée avec une persistance aromatique en fin de bouche			

