



# Nos Formules

---

## Menu Inspiration

*Uniquement le midi en semaine du mardi au vendredi, hors jours fériés*

Entrée / Plat ou Plat / Dessert **26€**

ou

Entrée / Plat / Dessert **32€**

Menu évolutif en fonction du marché.

---

## Menu Sensation 48€

*Au choix à la carte*

Prémices / Entrée / Plat

ou

Prémices / Plat / Dessert

## Menu Evasion 56€

*Au choix à la carte*

Prémices / Entrée / Plat

et

Dessert ou Fromages

## Menu Degustation 95€

*Uniquement le soir sur réservation et pour l'ensemble de la table*


Prémices / Mise en Bouche / Entrée

Poisson

Trou Provençal

Viande

Fromage / Dessert





# La Carte

---

## Pour Commencer

Œuf mollet frit cuisson bi-température,  
polenta parfumée à l'extrait de truffes et lard croustillant.

ou

Charlotte d'aubergines aux écrevisses,  
coulis de tomates fraîches au basilic et friture de roquette.

ou

Mesclun de magret fumé aux copeaux de foie gras, pommes fruits  
caramélisées, figues fraîches et œuf de caille, vinaigrette aux noisettes.

---

## Pour continuer


Suprême de pintadeau farci aux figues et aux noix,  
tombée de choux rouge à la coriandre, jus court au Porto.

ou

Pavé de taureau « juste saisi » aux senteurs d'ail et romarin,  
pomme paillason, réduction au vin rouge, caramel aux 5 baies.

ou

Filet de pagre rôti, « riso » de céréales crémeux et artichauts  
barigoule, sauce au pesto rouge.





## Pour les Gourmands



Assiette du Maître fromager.

ou

Sphère au chocolat noir à la mousse after-eight  
et sa gelée au peperminth.

ou

Macaron aux framboises fraîches,  
mousseline au citron vert et coulis de fruits rouges.

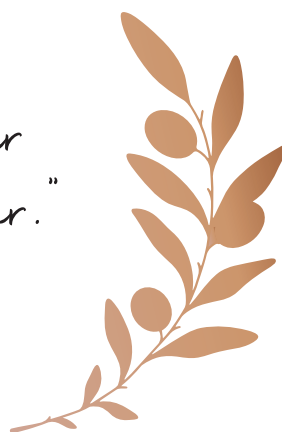
ou

Délice d'ananas confits?  
nuage à la noix de coco et coulis de kiwi.



*"La gastronomie est l'art d'utiliser  
la nourriture pour créer le bonheur."*

*Theodore Zeldin*



Toute l'équipe vous souhaite de passer un agréable moment.