



# Nos Formules

---

## Menu Inspiration

*Uniquement le midi du mardi au samedi, hors jours fériés.*

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

ou

Entrée / Plat / Dessert **32€**

ou

Plat du jour **18€**

---

## Menu Evasion 38€

Prémices

Soupe de poissons de roche, rouille Provençale et croûtons aillés.

ou

Tatin d'échalotes confites, cabécou rôti et vinaigre balsamique.

Tournedos de saumon à la poitrine fumée,  
risotto d'épeautre au parmesan crème de morilles.

ou

Souris d'agneau fondante dans son jus au miel de romarin,  
écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive.

---

## Menu Dégustation 95€

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

Prémices / Mise en Bouche / Entrée

Poisson

Trou Provençal

Viande

Fromage / Dessert

## Menu Enfant 15€

Boisson

Viande ou poisson,  
accompagnement du jour

Boule de glace

# La Carte



---

## Pour Commencer

- Foie gras de canard en terrine parfumé au porto,  
comptée d'oignons à la framboise. **20€**
- ou
- Soupe de poissons de roche,  
rouille Provençale et croûtons aillés. **17€**
- ou
- Tatin d'échalotes confites,  
cabécou rôti et vinaigre balsamique. **15€**
- ou
- Rémoulade de crevettes roses et noix de pétoncle,  
pomme granny, petite gelée passion. **16€**

---

## Pour continuer

- Brochette de noix de coquilles St Jacques pannée au sésame,  
purée de panais à la vanille, crème au foie gras. **34€**
- ou
- Tournedos de saumon à la poitrine fumée,  
risotto d'épeautre au parmesan crème de morilles. **29€**
- ou
- Magret de canard rôti au jus de myrthe Corse,  
crumble aux essences de truffe,  
gâteau de pomme de terre parfumé aux cèpes. **32€**
- ou
- Souris d'agneau fondante dans son jus au miel de romarin,  
écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et petits légumes. **30€**
- ou
- Burger pulled porc (effiloché de porc)  
au fromage savoyard fondant et oignons confits. **25€**
- 



## Pour les Gourmands



Assiette du Maître Fromager. 12€

ou

Mi-cuit à la crème de marron,  
cœur coulant chocolat noir. 12€

ou

Crème brûlée à la vanille de Madagascar  
et fève de tonka. 12€

ou

Café ou thé gourmand. 15€

ou

Dessert du moment. 12€



*"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.