LA CARTE

ENTREES

Le **Foie Gras de Canard** marbré de queue de Bœuf,
pickles de Choux rave et Radis rose
26€

Les **Langoustines** raidies au sel et cuites sur galet, crème de Caviar osciètre
et oseille sauvage
28€

Le Tataki de **Thon rouge** à l'huile de sésame grillé,
jeunes Betteraves du potager de Marthe
24€

La Poêlée de **Ris de Veau**, Sot l'y laisse et Foie Gras de Canard, Girolles et Petit Pois
27€

POISSONS

Le Filet de **Sébaste** et **Crevettes Sauvages**,
Courgette violon de Nice et marinière de Légumes au Safran
37€

Le Filet de **Turbot** laqué de Tandori, fraicheur d'encornet au Yuzu et fenouil.
38€

VIANDES

La pièce de **Bœuf Salers**, tranchée dans l'Aloyau,
Poireau crayon à la moelle et Grumbeereknepfle
36€

Le Carré d'Agneau de Sisteron rôti, l'Epaule cuisinée 3 jours et 3 nuits, jeunes Légumes au Raz el Hanout, semoule aux Abricots
38€

VEGETARIEN

L'**Œuf Bio** cuit à 63°C, Girolles et Petit Pois
18€

La Farandole de **Légumes** de nos maraichers,
Courgette violon de Nice, Poireau crayon et jeune Betterave
24€

FROMAGES

Le chariot de fromages de la maison Antony
14€

DESSERTS

La Légèreté de Fruits rouges à la mélisse et sorbet beriolette
15€

Les Agrumes Baches, le citron en trompe l'œil et granité de tangelo
(à commander en début de repas)
15€

La Crêpe Flambée à la Cerise d'Alsace, sorbet de Yaourt Grec
(à commander en début de repas)
16€

Assortiment de Glace et Sorbet: 3,50€/la boule
Les sorbets : Rhubarbe, Framboise, Citron, Fraise, Exotique, Myrtille, Melon
Les glaces : Chocolat grand cru, Vanille de Madagascar, Lait-Tonka