

Hors d'œuvre

Terrine de courgettes <i>Sa verrine de coulis de tomates</i>	15 €
Tartare de saumon aux agrumes <i>Son mesclun de jeunes pousses</i>	25 €
Terrine de St Jacques <i>Son mesclun de jeunes pousses</i>	18 €

Plats

Dorade en croûte de sel <i>Crème au basilic et flan de fenouil</i>	30 €
Gigollette de volaille farcie à la purée d'olives vertes, sauce forestière <i>Gratin de pommes de terre en infusion de thym et romarin</i>	25 €
Souris d'agneau confite au romarin et son tian Provençal <i>Baluchons de pommes de terre</i>	35 €

Fromages

La sélection du Chef	14 €
-----------------------------	------

Douceurs

Tiramisu au café	15 €
Crème à l'ancienne au sirop de thym	15 €
Nougat glacé aux calissons d'Aix, coulis de framboises	15 €



Menu

45 €

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert

A choisir parmi les suggestions de la carte



Le restaurant sera ouvert du Mercredi au Dimanche

Pour le déjeuner de 12h à 13h30

Pour le dîner de 19h30 à 21h30 avec réservation 24h à l'avance

Prix nets - Boissons non comprises

Veau né, élevé, abattu en France. Bœuf né, élevé, abattu en Irlande

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est disponible.

Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale