



Entrées

Œufs Mimosa

Œufs frais BIO, Mayonnaise maison et Œufs de Truite Arc-en-Ciel

9

Terrine de Lapin aux Herbes

Comme une Caillette de foie de volaille aux herbes aromatiques
et une mousseline de Cornichon parfumée à l'Estragon

13

Escargots de Bourgogne

Douzaine cuite au Jospier, au Beurre persillé et Noisette

15

Salade de Caille charnue

Salade de Caille et pomme de terre Amandine grillées au four à braise
Vinaigrette à l'echalotte et jus de carcasse

20

Mi-Cuit de Foie Gras frais de Canard au naturel

Foie Gras frais de Canard au naturel, Brioche toasté

25

Plats

Linguine aux Palourdes

Linguines al dente, Palourdes à l'ail et persil et jus de cuisson

25

Daube de Bœuf des Mariniers du Rhône

Bœuf longuement mijoté en cocotte au vin rouge et aux aromates,
servie avec un Gratin de Macaroni aux herbes

29

Tartare de Bœuf Maison

Bœuf haché frais, assaisonné façon traditionnelle,
servi avec frites fraîches maison

23

Artichauts Violets de Provence à la Barigoule

Cœurs d'artichaut cuits à l'huile d'olive, Lardons et Champignons de Paris

15

Tielle Sétoise

Poulpe à la plancha, jus citronné aux épices

20

NOS CUISSONS À LA BRAISE

Chaque plat est servi avec l'accompagnement et la sauce de votre choix.

Côte de Bœuf Aberdeen - 1,2 kg

Pièce de choix maturée, saveur intense de la braise
75

Daurade Royale entière - 500 g

Poisson grillé entier et relevé au piment d'Espelette et pétale d'ail
35

Gigot d'Agneau de Sisteron - 200 g

Morceau tendre et savoureux, saisi rapidement à la braise
25

Filet de Canette du Sud-Ouest - 200 g

Filet de canette authentique, servi rosé et notes fumées
27

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites Fraîches Maison
Pommes de Terre vapeur
Gratin de Macaroni aux herbes
Légumes du moment

Salade verte

5

LES SAUCES

Poivrade
Béarnaise
Beurre blanc

POUR FINIR

Sélection de fromages de notre ami Jean TARPINIAN

Une sélection raffinée de quatre fromages locaux et affinés,
pour apprécier pleinement leurs saveurs

12

Œufs à la neige, Crème vanille

Île flottante légère au caramel, Crème anglaise vanille de Tahiti
8

Tarte Tatin aux Poires

La célèbre tarte renversée aux poires caramélisées,
servie avec sa double crème épaisse

9

Verrine de Glace ou Sorbet

Les Verrines Maison de la Glace au choix, parfaites pour terminer le repas
8

Mousse au Chocolat à partager

Mousse maison réalisée avec le chocolat noir 62%
de la Chocolaterie de l'Opéra, texture extra légère, 500 g à partager

25