



Face à la pinède, notre Chef vous invite à découvrir une cuisine méditerranéenne inspirée des marchés provençaux. Des produits de saison, des cuissons maîtrisées et des saveurs authentiques composent une carte volontairement courte, pensée au rythme des arrivages.

À partager - *Laissez-vous tenter, c'est fait pour ça*

Nos planches à partager (charcuterie, fromage) • **23 € Mixte • 24€**

 Houmous au citron confit et sésame grillé • **10 €**

Assiette de tapas • **18 €**

 Guacamole épicé • **10 €**

Les entrées - *Éveillez vos papilles...*

Foie gras de canard mi-cuit maison, brioche, chutney de figue au romarin et miel de Provence • **20 €**

 Velouté de potimarron, éclats de châtaignes torréfiées, huile de noisette • **14 €**

Ravioles de langoustines, bisque réduite, émulsion aux herbes fraîches • **19 €**

Œuf parfait, crème de cèpes, fricassée de champignons forestiers et vieux Comté • **15 €**

Les plats - *Laissez-vous emporter par le cœur de notre cuisine*

Selle d'agneau rôtie, jus réduit au thym, mousseline de panais et légumes racines glacés • **30 €**

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, beurre safrané, fondue de poireaux et risotto de petit épeautre • **28 €**

Filet de bœuf, jus réduit au poivre de Kampot (façon Rossini +8€)
Pommes Pont-Neuf et légumes anciens • **32 €**

 Chou vert farci aux légumes d'automne, chèvre et parmesan, jus végétal au thym et légumes glacés • **23 €**

Magret de canard rôti, jus corsé, écrasé de pommes de terre aux girolles et tomates confites • **29 €**





Les desserts - *Finissez en douceur, vous le méritez bien*
Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas

Tarte aux pommes sur lit de spéculoos, glace noisette
et caramel au beurre salé • **12 €**

Poire pochée aux épices douces, mousse au chocolat noir
et éclats de noisettes caramélisées • **12 €**

Dôme chocolat, cœur coulant praliné noisette, biscuit cacao, glace vanille
de Madagascar et sauce chocolat chaud • **13 €**

Entremets aux marrons, crème anglaise au Baileys • **12 €**

Sélection de fromages affinés • **15 €**

Café ou Thé gourmand
(assiette de gourmandises selon l'inspiration du Chef) • **14 €**

Menu « Le Petit Chef »

Disponible uniquement pour les jeunes Chefs, jusqu'à 10 ans inclus.

Plat/ Dessert : 14 €



- 🐟 Filet de poisson du moment
Fish fillet of the day
Ou/or
- 🍖 Pièce de viande du moment
Meat selection of the day

- 🍓 Panna Cotta & son coulis tout gourmand
Panna cotta with fruit coulis
Ou /or
- 🍫 Le super fondant au chocolat
Chocolate fondant
Ou / or
- 🍏 Un fruit frais
A fresh fruit



Tous nos produits sont « faits maison »

