

C A R T E

Les Entrées

Froides

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan,
huile d'olive de la Treille, bouquet de roquette

Roulé de saumon au chèvre frais,
mesclun aux herbes fraîches

Tartare de daurade accompagné de son blinis
et crème Raifort

Terrine de foie gras de canard au naturel,
et son chutney de fruits

Variation autour de l'huître

Chaudes :

Ravioles de girolles en capuccino de parmesan

Langoustines rôties, gnocchis maison à la sauge,
émulsion de persil

Petit pâté chaud de canard,
jus de thym frais

Tempura de gambas, guacamole
relevé au Saté

Velouté de haricots de Pinpol
escalope de foie gras poêlée

Les Plats

Pieds et paquets Marseillais

Daube de bœuf à la provençale

Lapin au pèbre d'ail

Blanquette de veau à l'ancienne

Pigeonneau rôti en cocotte,
mouseline de petits pois

Pastilla de canard confit, compotée de figues
au vin d'épices

Filet de bœuf, poêlée de légumes d'automne

Risotto crémeux aux saint Jacques rôties

Pavé de cabillaud poché, rougaïl de poireaux
émulsion de pain grillé

Dos de saumon à la sauge,
lentilles vertes du Puy aux quatre épices