

BIENVENUE !!!

LA CUISINE EST UN ART ET TOUT ART MERITE PATIENCE !

\$\$\$

-Si vous devez manger rapidement, (dans la limite du raisonnable !)

Merci de nous le dire en début de repas.

-Si vous présentez une ALLERGIE à un aliment ou à un ingrédient connu,

N'hésitez pas à en faire part à notre équipe de salle !

-Tout changement ou supplément dans les menus proposés, Entraînera une facturation à la carte.

-Il est préférable de commander vos desserts en début de repas car certains nécessitent des préparations « minutes ».

-Tous les noms mis en couleur sont ceux de nos producteurs locaux. Nous avons voulu les mettre à l'honneur afin de vous montrer notre engagement pour la qualité des produits que nous vous proposons.

-Nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts ; de ce fait, nous nous excusons par avance s'il venait à nous en manquer un ou si il venait à y avoir des changements.

\$\$\$

Un anniversaire, une occasion à fêter ?

N'hésitez pas à nous commander votre gâteau lors de votre prochaine réservation.... (48 H à l'avance)

## LA CARTE :

### Les Entrées :

- La pissaladière aux anchois de Collioure sur une fougasse à l'huile d'olive des Baux de Provence, 11€

- Salade gourmande du moment..., 11€

Filet de poulet fermier cuit basse température, pleurotes de la **pâturage aux légumes** au vinaigre, toast à la tapenade verte de **Jean Martin...**

- Brandade de morue glacée et tagliatelles de courgettes, vinaigrette à la tapenade noire, 12€

- Crespeou\* dans la tradition Provençale, vinaigrette tomatée et pesto, 12€

\* Le crespeou est un petit « gâteau » d'omelettes aux différents parfums. (Tomate, pesto, nature, tapenade) Servi froid.

- Ballotine de foie gras de canard du Sud-Ouest préparée par nos soins, 15€

### Les Plats :

-- Tournedos de canard rôti, polenta croustillante et pêches du val qui rit, jus de viande aux perles de pêches 18€

- Poisson « retour du marché » rôti, Compression d'aubergines et tomates façon « Parmigiana », courgettes aux piquillos, 17€

- Filet de daurade à la plancha, risotto de gnocchi sarde au **Safran extravagant**, tomates cerises, crevettes et basilic, 19€

- Pavé de veau rôti, brochette d'artichaut poivrade et pommes de terre rôties, Sauce porto, 19€

- Le burger de saison et ses pommes frites « maison », 18€ (Steak haché Black Angus, bresaola, tomate, crème de balsamique, et pecorino parfumé à la truffe, salade et Pain de **la maison Guier**)

- Cœur de côte de bœuf de **Mr Perrache**, pommes frites « maison », Beurre maître d'hôtel, 20€

### Les Fromages :

-Assiette de fromages du Pilat et d'Ardèche,  
Confit de figue, 5.50€

-Faisselle du Petit Ramard,  
Servie avec crème et/ou coulis de fruits rouges, 3€

### Les Desserts :

-Riz à l'impératrice aux pêches du val qui rit sur gelée de pêche de  
vigne, 8€

-Brioche de Mr Rostaingt façon pain perdu aux abricots de Pays poêlés  
au miel du Rucher d'Alex, glace verveine, coulis abricot, 8€

-La barquette fraise/rhubarbe, crémeux inspiration fraise,  
Sorbet mara des bois, 9€

-Dans l'idée de « L'After Eight »,  
Alliance chocolat noir valrhona et Get 27,  
Ganache montée à la menthe du jardin, sorbet framboise, 9€

### -Les classiques... :

-La pana cotta vanille, coulis fraise, 5€

-La tartelette au chocolat valrhona, 6€

-Les glaces et sorbets « maison », choix en fonction de la carte, 2€/boule  
Suppléments: 1€ (chantilly, sauce chocolat, coulis de fruit, fruits frais)

Toutes nos glaces sont faites maison.

La majorité de nos desserts sont élaborés avec du sucre roux (non raffiné)  
Ce qui permet d'obtenir des préparations avec un indice glycémique plus bas  
et donc meilleur pour la santé !

\$\$\$

-Menu Enfant : 12€ (jusqu'à 10 ans) :

1 sirop, 1 plat et 1 dessert selon l'inspiration des Chefs !

Prix nets en euros, service compris, TVA 10% incluse.

POUR L'ARRIVEE DE L'ETE, VIRGINIE ET ARNAUD VOUS PROPOSENT :

Menu à 25€.

-La pissaladière aux anchois de Collioure sur une fougasse à l'huile d'olive

Ou

-Salade gourmande du moment...

Filet de poulet fermier cuit basse température, pleurotes de la **pâturage aux légumes** au vinaigre, toast à la tapenade verte de **Jean Martin...**

\$\$\$

- Tournedos de canard rôti, polenta croustillante et pêches du **val qui rit**, jus de viande aux perles de pêches

Ou

-Poisson « retour du marché » rôti, Compression d'aubergines et tomates façon « Parmigiana », courgettes aux piquillos, 17€

\$\$\$

-Riz à l'impératrice aux pêches du **val qui rit**, gelée de pêche devigne.

Ou

-Brioche de **Mr Rostaingt** façon pain perdu aux abricots de Pays poêlés au miel du **Rucher d'Alex**, glace verveine, coulis abricot.

Menu à 29€.

-Brandade de morue glacée et tagliatelle de courgettes, vinaigrette à la tapenade noire, 12€

Ou

-Crespeou\* dans la tradition Provençale, vinaigrette tomatée et pesto, 12€

\*Le crespeou est un petit « gâteau » d'omelettes aux différents parfums.

(Tomate, pesto, nature, tapenade) Servi froid.

\$\$\$

-Filet de daurade à la plancha, risotto de gnocchi sarde au **Safran extravagant**, tomates cerises, crevettes et basilic.

Ou

-Pavé de veau rôti, brochette d'artichaut poivrade et pommes de terre rôties, Sauce porto.

\$\$\$

-La barquette fraise/rhubarbe, crémeux inspiration fraise, Sorbet à la mara des bois.

Ou

-Dans l'idée de « L'After Eight »,

Alliance chocolat noir **valrhona** et Get 27,

Ganache montée à la menthe du jardin, sorbet framboise.

**Prix nets en euros, service compris, TVA 10% incluse.**