



Menu valable tous les jours au déjeuner et dîner

Panisses Niçoises

Panisses croustillantes, figues de Provence rôties au miel & romarin du jardin.

Jambon cru, salade.

OU

Tartare de saumon

Tartare de saumon frais de Norvège (label pêche durable). Vinaigrette aux agrumes, salade.

OU

Tartelette aux courgettes maison

Tarte fine aux courgettes, fromage de chèvre Sainte Maure de Touraine, miel, herbes de Provence. Servie tiède. Salade.



Faux-Filet de bœuf (230g)

Sauce gorgonzola maison - Frites fraîches.

OU

Pavé de saumon

Saumon frais label pêche durable, origine Norvège

Ecrasée de pommes de terre maison, tomates confites.

Condiment aux olives de pays, citron, basilic, ciboulette.



Assiette de fromages

Sélection de fromages au lait cru affinés par la maître fromager MOF Laetitia Gaborit.

OU

Mousse au chocolat

Mousse au chocolat noir maison, chantilly maison.

OU

Cheesecake aux fruits rouges

Biscuit spéculoos, fromage frais, coulis de fruits rouges, chantilly maison.

OU

Pêche rotie façon crumble

Pêche jaune de Provence rôtie au miel, sablé façon crumble, émulsion crémeuse au citron.

English
menu



Planche apéritive à partager

Assortiment de charcuteries
&
fromages au lait cru affinés
par la Maître fromagère
Laetitia Gaborit

24 €

LES ENTRÉES

- Foie gras maison** 18€
Canard du Sud-Ouest relevé au Bas-Armagnac, brioche toastée, chutney de mangues.
- Panisses Niçoises** 15€
Panisses croustillantes, figues de Provence rôties au miel & romarin du jardin. Jambon cru, salade.
- Tartelette aux courgettes maison** 15€
Tarte fine aux courgettes, fromage de chèvre Sainte Maure de Tourraine, miel, herbes de provence. Servie tiède. Salade.
- Tartare de saumon** 17€
Tartare de saumon frais de Norvège (label pêche durable). Vinaigrette aux agrumes, salade.

LE BOEUF

- Côte de bœuf (Environ 1kg)** 11€ les 100g
A partager - Aux herbes de provence - 2 frites fraîches*
- Entrecôte (270g)** 36€
Sauce poivre maison - Frites fraîches
- Filet (160g)** 38€
Sauce béarnaise maison - Frites fraîches
- Faux-Filet (230g)** 30€
Sauce gorgonzola maison - Frites fraîches.
- Burger maison du berger (180g)** 26€
Pain artisanal, steak haché maison, fromage de chèvre, bacon grillé, miel, tomate, salade - Frites fraîches
- * Sauce maison au choix +3€ : poivre, gorgonzola, béarnaise.
Supplément garniture +5€ : Salade, frites fraîches, ratatouille maison*

LES PLATS

-  **Linguines à la truffe d'été** 33€
Pâtes sautées à la crème stracciatella, lamelles de truffe d'été marinées à l'huile d'olive.
- Pavé de saumon** 31€
*Saumon frais label pêche durable, origine Norvège
Ecrasée de pommes de terre maison, tomates confites.
Condiment aux olives de pays, citron, basilic, ciboulette.*

Prix en Euros nets TTC - Service compris
En cas d'allergie, renseignez-vous auprès de notre équipe

Assiette de fromages

12€

Sélection de fromages au lait cru affinés par la maître fromager MOF Laetitia Gaborit, salade.

LES DESSERTS

Pêche rotie façon crumble

12€

Pêche jaune de Provence rôtie au miel, sablé façon crumble, émulsion crémeuse au citron.

Mousse au chocolat maison

12€

Mousse au chocolat noir maison, chantilly maison.

Cheese cake aux fruits rouges

12€

Biscuit spéculoos, fromage frais, coulis de fruits rouges, chantilly maison.

Coupe colonel

13€

3 boules sorbet citron jaune de Sicile, vodka Française.

Café ou thé gourmand

14€

Boisson chaude accompagnée de mignardises.

Flûte gourmande

20€

Flûte de champagne Taittinger accompagnée de mignardises.

Digestif gourmand

18€

Digestif 4cl au choix accompagné de mignardises.

LES DIGESTIFS & LIQUEURS



Noces Royales : Assemblage de cognac & poire williams

4 cl 8,50€

Crème de bêtises de Cambrai

4 cl 7,50€



Marc de Muscat de Beaumes de Venise, vieilli en fût de chêne

4 cl 7,50€

Calvados, Poire William, Grappa, Manzana, Limoncello, Get 27, Baileys

4 cl 7,00€

Rhum arrangé maison

4 cl 6,00€

Cognac VSOP - Camus

4 cl 7,50€

Bas Armagnac - 8 ans d'âge - Veuve Goudoulin

4 cl 9,00€

Jack Daniels Old NO.7

4 cl 9,50€



Whisky Français Bellevoye Bleu Triple Malt

4 cl 11,00€

Irish coffee

12 cl 11,00€