



Menu valable tous les jours au déjeuner et dîner

Pâté en croute

Pâté en croute artisanal farce de Porc Français, insert mousse de foie de volaille.

OU

Rillettes de saumon

*Rillettes maison de saumon de Norvège (label pêche durable).
fromage frais, ciboulette, aneth, citron vert, salade.*

OU

Tartelette Saint Félicien

Tarte fine au Saint Félicien et poires de Provence. Servie tiède. Salade.



Faux-Filet de bœuf (230g)

Sauce gorgonzola maison - Frites fraîches.

OU

Filet de Saint Pierre

Label pêche durable, Origine Atlantique Nord Est

Sauce beurre blanc

Fenouil braisé, écrasée de pommes de terre, tomates rôties



Assiette de fromages

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

OU

Fondant au chocolat

Véritable fondant au chocolat noir maison cuit à la minute, glace vanille.

OU

Panna cotta aux fruits rouges

Panna cotta aux framboises, coulis de fruits rouges.

OU

Clafoutis aux poires

Clafoutis maison aux poires de Provence, amandes, glace vanille

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.

Pâté en croute 15€

Pâté en croute artisanal farce de Porc Français, insert
mousse de foie de volaille. Salade.

Tartelette au Saint Félicien 15€

Tarte fine au Saint Félicien et poires de Provence. Servie
tiède. Salade.

Rillettes de saumon 17€

Rillettes maison de saumon de Norvège (label pêche
durable). fromage frais, ciboulette, aneth, citron vert, 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 forestière maison - Frites fraîches

Faux-Filet (230g) 30€

Sauce gorgonzola maison - Frites fraîches.

Burger maison (180g) 26€

Pain artisanal, steak haché maison, tomme de Savoie au lait cru, oignons compotés,
mayonnaise maison, tomate, salade - Frites fraîches

* Sauce maison au choix +3€ : poivre, gorgonzola, forestière.

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.

Filet de Saint Pierre 32€

Label pêche durable, Origine Atlantique Nord Est

Sauce beurre blanc. Fenouil braisé, écrasée de pommes de terre, tomates rôties

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

Clafoutis maison aux poires

12€

Clafoutis maison aux poires de Provence, amandes, glace vanille

Véritable fondant au chocolat maison

12€

Fondant au chocolat noir maison cuit à la minute, glace vanille.

Panna cotta maison

12€

Panna cotta aux framboises, coulis de fruits rouges.

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€