

Pour votre Repas, notre Chef et son équipe ont le plaisir de vous proposer

**Les Entrées**

- Les légumes du soleil,**  
*pressé et burrata en émulsion, pistou et pesto* 19.00€  
**Ou**  
**Le chou fleurs rôti,**  
*polychromes d'arlequin et ses pickles* 15.00€  
**Ou**  
**Le saumon fumé à la lavande du jardin** 23.00€  
*Avocats en texture et sa cervelle de canuts au chèvre et hibiscus*  
**Ou**  
**Le Foie Gras de Canard confit à froid** 25.00€  
*Rhubarbes, amandes amères et fenouil en texture*



**Les plats**

- Le riz "Carnaroli",** 25.00€  
*En risotto crémeux, légumes d'été et parmigiano reggiano*  
**Ou**  
**La Pintade,** 28.00€  
*En suprême au lard de Colonnata, petit pois et carottes fanes glacées*  
**Ou**  
**La Barbue ,** 34.00€  
*Cuite sur os au romarin, déclinaison de courgettes aux condiments provençal et patate douce caramélisée*  
**Ou**  
**Le Carré de Bœuf,** 35.00€  
*Maturé et rôti au beurre de foin, aubergine en texture et Tian de mini légumes*



- Assiette de 3 Fromages** *frais et affinés de nos régions* 7.00€



**Desserts** \* (Merci de le commander en début de repas, environ 15 minutes d'attente)

- La pêche jaune,** 10.00€  
*Pochée, Farce crue à la verveine et son jus*  
**Ou**  
**Barre Glacée** 11.00€  
*Parfait glacé fleur oranger, croustillant pistache et sa glace*  
**Ou**  
**\*Soufflé Cassis,** 12.00€  
*Inclusion kir, granité vin blanc et marmelade cassis*  
**Ou**  
**Dessert signature Ail noir,** 11.00€  
*Mousse Vanille, Pâte de cacao et cœur coulant ail noir*