

# MENU

Chef : Pascal BARTHELET

## Pour patienter

Les Panisses à partager 8 €  
« Panisses » to share : fries made with chickpea flour

Boutargue sur croûtons beurrés 12 €  
Buttery croutons with Boutargue (smoked and salted fish eggs)

## Entrées

Tartelette de fromage de chèvre, petits pois à la française, 17€  
pousses de petits pois & coulis de persil  
*Creamy goat cheese tartelette, French chick peas, parsley soup*

Les tomates de haute Provence au vieux vinaigre balsamique, 18€  
Burrata crémeuse & basilic parfumé  
*Tomatoes from "haute Provence" with old balsamic vinegar, creamy burrata, basilic flavor*

Terrine façon paysanne, noix de veau, joue de porc & filet de caille au vin chaud, 20€  
chutney abricot du Ventoux aux baies du trappeur  
*French "pâté", veal, pork cheek & quail fillet with mulled wine, apricot chutney*

Poulpe de Méditerranée en carpaccio, ail noir et feuille d'huître, tartare d'avocat aux agrumes 22€  
*Octopus carpaccio from Mediterranean sea, black garlic, oysters leaves & avocado tartare with citrus*

Caviar de Sologne Maison Nordique 30g 89€  
(Blinis et crème épaisse) 50g 145€

## MENU ENFANTS – 16€

Poulet fermier à la crème & purée de carottes aux croissants  
*Creamy chicken supreme with carrots and croissants purée*

Ou

Filet de Saumon poêlé & purée de carottes aux croissants  
*Salmon fillet with carrots and croissants purée*

Dessert au choix

# Plats

Risotto de coquillettes aux truffes d'été & au gorgonzola 22€  
*Truffle pasta risotto & gorgonzola*

Suprême de poulet des Landes confit à la bergamote, condiment citron fenouil 28€  
& purée de carottes des sables aux croissants  
*Confit chicken supreme from Landes, lemon and fennel condiment, mashed carrots with croissants*

Comme un barbecue, les filets de bœuf de Salers, le porc ibérique et le veau du Limousin 30€  
simplement grillés, sauce choron & gratin comtois  
« *Like a barbecue* », beef filet from Salers, iberico pork and veal from Limousin simply grilled,  
choron sauce & potatoes gratin

Carpaccio de turbot juste flammé, crème végétale, émulsion de lait Ribot, 32€  
Pickles, pousses d'herbes & asperges  
*Turbot carpaccio just flamed, vegetable cream and "lait de Ribot" emulsion, pickles, grass shoots & asparagus*

## L'inspiration du moment

« Le chef vous propose un plat du jour inspiré des produits de saisons, des producteurs, de la pêche du jour... »

Et son gâteau de voyage

Du mardi au vendredi

25€

(Uniquement le midi)

L'assiette de fromages français affinés par Benoît Lemarié 12€  
*The cheese plate by Benoît Lemarié*

\*

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Nos viandes bovines sont d'origine Française. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines. Prix nets en euros, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Desserts

## La fleur calisson

Biscuit & crèmeux léger d'amandes de Provence, orange et kumquat  
*Biscuit & creamy almond from Provence, orange and Kumquat*

12€

## Le murmure

Compotée du mûres sauvages, onctueux vanille de Madagascar, croustillant amandes et framboises fraîches  
*Wild blackberries jam, creamy vanilla of Madagascar, crunchy almond biscuit and fresh raspberries*

12 €

## Les Mochis – L'atelier du Mochi – Aix en Provence

(la pièce) 6 €

Daifuku Amande fleur d'oranger ou thé vert matcha  
*Daifuku « Almond and Orange blossom » or « matcha green tea »*

Ou

Mochis Glacés : caramel beurre salé, chocolat, fraise, pistache, yuzu  
*Iced Mochis : salted caramel, chocolate, strawberry, pistachio, yuzu*

(la pièce) 5 €

## Les cornes de gazelle – Maison Gazelle – Paris

(la pièce) 3 €

Parfums fleur d'oranger, rose, citron et cardamome, Noisette, sésame, pistache  
*Orange blossom, rose, lemon and cardamom, hazelnut, sesame, pistachio*

L'assiette dégustation 15 €

## Les Glaces de « La Manufacture bio » et sans gluten

8€

- Glace noix de coco, enrobé chocolat noir  
*Dark chocolate coated coconut ice cream*
- Glace chocolat noir, enrobé chocolat noir  
*Dark chocolate coated dark chocolate ice cream*
- Sorbet mangue, enrobé chocolat blanc  
*White chocolate coated mango sorbet*
- Sorbet framboise-vanille, enrobé chocolat blanc et rose de Damas  
*White chocolate with rose coated vanilla-raspberries ice cream*
- Sorbet citron gingembre, glaçage crème de citron  
*Icing lemon curd with lemon and ginger sorbet*

## Les gâteaux de voyage des 4 coins de France (au choix) :

9 €

- Le **fondant au chocolat** le BAULOIS de La Baule
- Le **gâteau Nantais** de La Baule
- Le **Kirshbescue** d'Aix en Provence (Maison PARLI)
- Le **gâteau basque à la crème** de St Jean de Luz (Maison Pariès)

## Les Macarons – Maison LENGLET

(la pièce) 3€

Chocolat tonka, citron, Caramel beurre salé, Framboise, Pistache, Fraise basilic, Vanille  
*Tonka chocolate, lemon, salted caramel, raspberry, pistachio, strawberry – basil, vanilla*