

MENU

Chef : Pascal BARTHELET

Pour patienter

| | |
|--------------------------------|------|
| Les Panisses à partager | 8 € |
| Boutargue sur croûtons beurrés | 12 € |

Entrées

| | |
|---|---------------------|
| Salade niçoise, thon mi-cuit, anchois, olives, poivrons | 18€ |
| Croffin de Chavignol rôti au miel de châtaigne, sarriette, pousses, herbes et fleurs | 20€ |
| Fines lamelles de Saint-Jacques marinées minute au yuzu et kalamansi, caviar de tobiko et crème battue aux herbes potagères | 22€ |
| Caviar de Sologne Maison Nordique (Blinis et crème épaisse) | 30g 89€ 50g 145€ |

MENU ENFANTS – 16€

Poulet fermier à la crème & purée de pommes de terre

Ou

Cabillaud pomme vapeur

Dessert au choix

Plats

| | |
|--|-----|
| Gnocchis verts au jus de persil, artichauts farcis à l'ail des ours et tomates anciennes | 25€ |
| Blanquette de veau au vin jaune en croûte, riz pilaf et légumes glacés | 24€ |
| Mouclade Provençale de coquillages et Dorade Royale Risotto de fenouil au curry rouge, condiment échalotes | 30€ |
| Gigot d'Agneau de l'Aveyron, Purée de pommes de terre, Datte confite et farcie au pesto et à l'ail des ours | 32€ |

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€ |
|--|-----|

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 tarte citron bergamote

Crémeux citron bergamote, blanc manger citron confit

12 €

Le murmure

Compotée du mûres sauvages, onctueux vanille de Madagascar, croustillant amandes et framboises fraîches

12 €

Les Mochis – L’atelier du Mochi – Aix en Provence

(la pièce) 6 €

Daifuku « Amande fleur d’oranger » ou « thé vert matcha »

Les cornes de gazelle – Maison Gazelle – Paris

(la pièce) 3 €

Parfums fleur d’oranger, rose, citron et cardamome, Noisette, sésame

L’assiette dégustation 15 €

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

To wait

| | |
|---|------|
| « Panisses » to share : fries made with chickpea flour | 8€ |
| Buttery croutons with Boutargue (smoked and salted fish eggs) | 12 € |

Starters

| | |
|--|-----|
| "Nicoise" salad, Mediterranean tuna, pepper, olive, anchovy | 18€ |
| Warm goat cheese salad, goat cheese crottin with honey chesnut, savory, herbs and flowers | 20€ |
| Thin slices of scallops, marinated with yuzu and kalamansi, tobiko caviar and whipped cream with herbs | 22€ |

| | | |
|-----------------------------------|-----|------|
| Caviar of Sologne Maison Nordique | 30g | 89€ |
| (blinis et heavy cream) | 50g | 145€ |

KIDS MENU - 16€

Creamy chicken supreme with mashed potatoes

or

cod with steamed potatoes

-

Dessert on your choice

Main courses

| | |
|--|-----|
| Green gnocchi parsley, artichoke stuffed with wild garlic and tomatoes | 25€ |
| Veal "blanquette", pilaf rice and vegetables | 24€ |
| Shellfish Provencal style and Royal sea bream, risotto with fennel and red curry | 30€ |
| Leg of lamb from Aveyron, mashed potatoes | 32€ |
| | |
| The cheese plate by Benoît Lemarié | 12€ |

Chef's Inspiration :

« The Chef is proposing you a dish of the day inspired by seasonal products, farmers, fish of the day... »

And travel cakes for dessert

From Tuesday to Friday

25€

(only at lunch)

Allergenic products : Ask your waiter for any informations you need.

All our meats are from France. To assure the best to all our guests, we keeps documents which attest the traceability of our meats. Net prices in euros, service included.
Checks are not accepted.

Alcohol is dangerous for health, to consume in moderation.

Desserts

Lemon and bergamot pie

Creamy lemon and bergamot, lemon confit blancmange

12 €

« Le murmure »

Wild blackberries jam, creamy vanilla of Madagascar, crunchy almond biscuit and fresh raspberries

12 €

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

(Piece) 6 €

Daifuku « Almond and Orange blossom » or « matcha green tea »

Les cornes de gazelle – Maison Gazelle – Paris

(piece) 3 €

Orange blossom, rose, lemon and cardamom, hazelnut, sesame, pistachio

Degustation platter 15 €

Cakes from around France (Pick one !):

9 €

- Le **fondant au chocolat** le BAULOIS de La Baule
- Le **gâteau Nantais** de La Baule
- Le **Kirshbescue** d'Aix en Provence (Maison PARLI)

Les Macarons – Maison LENGLET

(piece) 3€

Chocolate tonka, candied chestnut, salted caramel, raspberry, pistachio, basil and strawberry, Vanilla

