

ENTRÉES

Carpaccio Avocat et Gambas, Légumes Croquants et Sauce Cocktail | 24 €

Feuilleté de Champignons des Bois, Emulsion Persillée | 22 €

Foie Gras Poêlé aux Figues Rôties de Solliès, Réduction de Canard au Porto | 26 €

PLATS

Turbot Rôti, Jeunes Pousses d'Epinard au Beurre Blanc,
Pommes de Terre Ratte | 36 €

Duo d'Agneau, Purée d'Aubergine Fumée,
Pignons de Pin, Jus au Thym | 39 €

Filet de Boeuf Charolais, Tourte aux Champignons et Foie Gras,
Panais et Jus de Viande | 44 €

Légumes d'Automne Cuits au Four,
Pommes de Terre et Fromage Blanc | 28 €



Volaille de Mr Pons à Eyragues pour 3/4 personnes | 110 €

Poulet de Bresse pour 3/4 personnes | 120 €

Coquelet de Bresse pour 1 personne | 32 €

Volaille du Moment pour 3/4 personnes

accompagnées de Carottes Rôties au Cumin,
Pommes de Terre Grenaille, Farce de Pain Persillés, Jus de viande

NOS ACCOMPAGNEMENTS | 7 €

Salade Verte Vinaigrette

Miel Moutarde

Carottes Rôties au Cumin

Sauce Morilles

Gratin Dauphinois

Purée de Pommes de Terre

Pommes de Terre Grenaille

Frites Croustillantes

DESSERTS

Délice Chocolat,
Emulsion Chocolat chaud

15 €

Tartelette au Citron

14€

**Sablé aux Pommes
Confites**,
Glace Vanille

15 €