

## ENTRÉES

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

**Feuilleté de Champignons des Bois**, Emulsion Persillée | 22 €

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

## PLATS

**Turbot Rôti**, Jeunes Pousses d'Épinard 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,  
Panaïs 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 €