



LA CARTE

Le Garde Manger

<i>Lobe de Foie de Canard cuit entier, Confiture de Citre du Voisin</i>	24.00
<i>Ecrevisses de notre vivier, Velouté de Pois et Pommes de Terre au Citron</i>	28.00
<i>Mijotée de Gnocchetti, Asperges Vertes, « Rabucco » et Champignons Sauvages</i>	32.00
<i>Risotto de Homard Breton au Thym Citron</i>	36.00
<i>Tartare de Bœuf au couteau, Crème Blanche Iodée, et Caviar de Hareng</i>	22.00



Le Piano

Homard Bleu entier, grillé aux Herbes de la Colline 64.00

*Le Carré d'Agneau « Comte de Provence »
Rôti à la Crème de Romarin (1980)* 48.00

*Poitrines de Pigeon fermier au Four, Fenouil Confit,
Douceur de Maïs, Pommes fondantes* 42.00

*Filet de Bar sauvage rôti,
Barigoule de Petits Violets, sauce Poivre et Thym* 36.00

Queue de Lotte rôtie, Anchoiade de Légumes croquants 36.00

*Le Chariot du Maître Fromager
Madame Deal, Meilleur Ouvrier de France* 16.00



DOUCEURS ET GOURMANDISES

A choisir en début de repas... !!!

Blanc Manger, Sorbet Abricot et Cerise « du Célibataire »

~~~~~

*Fraises marinées au Miel de Lavande,  
Granité Magnolia*

~~~~~

*Privilège au Chocolat Noir et Blanc
Touche de Menthe et Graines de Goji*

~~~~~

*Sablé délicat de Framboises,  
Sorbet Poire et « Dé à Coudre » d'Eau de Vie*

~~~~~

*Comme un Vacherin, Glace Vanille Bourbon
et Fraises des Bois*

*Tous nos Desserts sont Accompagnés de
Petits Fours Maison*

14.00€