

Pour chaque création, Coline Faulquier s'évertue à réaliser des créations toujours plus originales et gourmandes les unes que les autres. Elle met un point d'honneur à servir uniquement des mets élaborés avec de bons produits frais. C'est également pour cette même raison que l'équipe en cuisine sélectionne rigoureusement ses producteurs afin d'avoir les meilleurs produits.

« Nous vous souhaitons de passer un moment des plus agréables et sommes tous à votre écoute. Belle dégustation...

AU DÉJEUNER

MENU DÉCOUVERTE _____ 35€

Hors jours fériés et uniquement au déjeuner.

Retrouvez chaque semaine notre sélection du marché, composée d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

MENUS BY SIGNATURE _____ 64€/89€

Pour satisfaire votre curiosité et votre appétit, les créations de la cheffe Coline Faulquier et de son équipe vous sont proposées en demis portions. Vous pouvez composer votre menu dans le choix des plats afin de vous offrir une découverte gourmande !

2 plats + Dessert 64€

3 plats + Dessert 89€

Il est possible d'ajouter dans votre menu, un fromage (supplément) 14€

A partir de 5 personnes, le choix de la formule doit être le même pour l'ensemble de la table.

Pour le déjeuner, à partir de 13h15 seul le menu déjeuner est disponible.

Tous nos menus et nos plats sont servis hors boisson. Le service est compris. Prix nets.

AU DÎNER

MENUS BY SIGNATURE _____ 89€

Pour satisfaire votre curiosité et votre appétit, les créations de la cheffe Coline Faulquier et de son équipe vous sont proposées en demis portions. Vous pouvez composer votre menu dans le choix des plats afin de vous offrir une découverte gourmande !

3 plats + Dessert

Il est possible d'ajouter dans votre menu, un fromage (supplément) _____14€

A partir de 5 personnes, le choix de la formule doit être le même pour l'ensemble de la table.
Tous nos menus et nos plats sont servis hors boisson. Le service est compris. Prix nets.

MENU DÉGUSTATION _____ 125€/pers

(hors boisson)

**Laissez-vous porter par la cheffe avec un menu en 6 étapes.
Vous pouvez choisir de nous faire confiance avec un Accord mets et vins.**

Matthias vous propose 5 verres de vin / 59€

Menu servi pour l'ensemble de la table (commande jusqu'à 21h30)

ET QU'EST CE QUE L'ON DÉGUSTE ?

L'Aïoli, devenu plat signature - création 2016

Supplément de 7€ dans les menus

34€

Mosaïque de légumes croquants / Baudroie et Merlu de nos côtes /
Sauce et glace Aïoli / Tuile à l'encre

Le petit pois / L'huître et le curry noir

35€

Huitres de la maison Tarbouriech en textures / Panna cotta /
Bonbon au curry noir / Glace iodée et pousses marines par Bigoud

L'Aubergine, premières chaleurs 28€

Cannelloni végétal d'aubergine (Bruno Cayron) / Cajoux et Zaatar /
Jambon affiné dans l'esprit du Cappucino

Le retour de la Pêche locale 38€

Au naturel, en condiments aillé, / Jus de têtes
Citron noir / Courgettes en Tian fondant / Fleur farcie

La joue de boeuf estivale 36€

Confite au jus / herbes fraîches en fine raviole /
Sariette et jus tomaté / Vinaigre de tomate maison

LES GOURMANDISES

- Fromages affinés de la maison Kalou*** (par Karine Kaloudjian) 15€
Tuile croquante / Compotée fruitée de saison
- Chocolat - Safran** 19€
Crèmeux Chocolat Caraïbes noir 66% / Ganache montée Blanc Opalys 33%
et Safran / Confit de noisettes et glace safranée
Tous nos chocolats proviennent de la maison Valrhona*
- La fraise de Provence** 18€
Biscuit Croquant viennois / Mousse légère fraise / Compoté poivre de Sichuan
Glace et opaline verveine
- L' Artichaut !** 17€
En textures... Mousse / Chips / Glace
Premières amandes et Miel de mon enfance - Famille Delin/Bourgogne

Carte élaborée par Coline Faulquier