

Au fil des saisons, au fil des produits, Coline et son équipe s'évertuent à réaliser des créations originales, gourmandes et faisant honneur au terroir de notre région.

Nous sélectionnons nos produits chez des producteurs passionnés qui ont, comme nous, à coeur de vous faire découvrir nos richesses. Bigoud', Bruno Cayron, Mathieu Chapel et tant d'autres nous offrent des matières premières exceptionnelles pour à notre tour vous émerveiller !

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

Belle dégustation...

Tous nos menus sont servis hors boissons, le service est compris. Prix nets.

Le choix du menu se fait pour l'ensemble de la table.

Au déjeuner, à partir de 13h30, seul le menu découverte sera possible.

NB : Nous vous informons que pour le respect de l'équipe, nous fermerons nos portes à 15h15 au déjeuner et à 00h00 au dîner.

Merci de votre compréhension

Coline Faulquier

Dans chaque menu, vous avez le choix de rajouter :

L' Aioli, devenu plat signature

Mosaïque de légumes croquants/ Effiloché de baudroie et Merlu /

Sauce et glace Aioli

Supplément _____ 20€

Le plateau de fromages affinés de la maison Kalou par Carine Kaloudjian

Condiments et pain cranberries/noisettes

Supplément _____ 16€

MENUS DECOUVERTE _____ 39€

Servi uniquement le midi, hors jour fériés

Entrée, plat, dessert

Retrouvez le retour du marché et de nos producteurs
chaque jour décliné en trois étapes

PETITE SIGNATURE

78€

Servi uniquement le midi

Accord vins et mets 3 verres (7cl) 38€

Maquereaux de Méditerranée nacrés

Radis Maraîchers en pickles par Troupel / Siphon léger crémé

Asperges de Pertuis, vertes et blanches

Copeaux croquants / Vinaigrette acidulée /
Lait ribot au foin de ma Bourgogne natale / Jaune cuit au froid / Cédrat de pays / Huile de Pin

Retour de pêche par Mathieu Chapel cuit façon meunière

Artichauts Camus en mousseline / Petits violets en textures /
Gnocchi Orange Amère de Provence / Beurre monté au Caviar de France « Diva »

OU

Duo de Lapin du Gers au four à bois

Râble farcis de cuisses confites au jus / Gel de Xérès Vieux / Crème de lard iodée /
Oignons grelots grillés / Coquillages de saison au naturel

La rhubarbe pochée au naturel

Gel acidulé / Biscuit Viennois croquant / Sésame noir glacé / Mascarpone battu

Servi midi et soir

Accord vins et mets 4 verres (7cl) 56€

Maquereaux de Méditerranée nacrés

Radis Maraîchers en pickles par Troupel / Siphon léger crémé

Asperges de Pertuis, vertes et blanches

Copeaux croquants / Vinaigrette acidulée /
Lait ribot au foin de ma Bourgogne natale / Jaune cuit au froid / Cédrat de pays / Huile de Pin

Ailes de Raie par Mathieu Chapel

Efilochée en habit d'ail des ours / Sarassou aux senteurs du Sud / Chips d'ail / Purée ail des ours

Retour de pêche par Mathieu Chapel cuit façon meunière

Artichauts Camus en mousseline / Petits violets en textures /
Gnocchi Orange Amère de Provence / Beurre monté au Caviar de France « Diva »

OU

Duo de Lapin du Gers au four à bois

Râble farcis de cuisses confites au jus / Gel de Xérès Vieux / Crème de lard iodée /
Oignons grelots grillés / Coquillages de saison au naturel

La brioche perdue de mon enfance / La simplicité de la vanille Bourbon

La rhubarbe pochée au naturel

Gel acidulé / Biscuit Viennois croquant / Sésame noir glacé / Mascarpone battu

OU

Le petit pois printanier par Jérémy

Mousse / Glace / Milkshake / Fraîcheur crémeuse de sauge / Feuille au sucre /
Shortbread à l'ancienne

Servi uniquement le soir

Accord vins et mets 6 verres (7cl) 79€

Maquereaux de Méditerranée nacrés

Radis Maraîchers en pickles par Troupel / Siphon léger crème

Asperges de Pertuis, vertes et blanches

Copeaux croquants / Vinaigrette acidulée /
Lait ribot au foin de ma Bourgogne natale / Jaune cuit au froid / Cédrot de pays / Huile de Pin

L'Aïoli, plat signature depuis 2016

Mosaïque de légumes croquants / Effiloché de baudroie et Merlu / Sauce et glace Aïoli

Retour de pêche par Mathieu Chapel cuit façon meunière

Artichauts Camus en mousseline / Petits violets en textures /
Gnocchi Orange Amère de Provence / Beurre monté au Caviar de France « Diva »

Canon de veau en viennoise de parmesan

Cresson de fontaine et beurre noisette / Morilles farcies / Glace moutarde / Parmesan vieux /
Jus de veau vin rouge

La brioche perdue de mon enfance

La simplicité de la vanille Bourbon

La rhubarbe pochée au naturel

Gel acidulé / Biscuit Viennois croquant / Sésame noir glacé / Mascarpone battu

Le petit pois printanier par Jérémy

Mousse / Glace / Milkshake / Fraîcheur crèmeuse de sauge / Feuille au sucre /
Shortbread à l'ancienne