

Monsieur

RESTAURANT

La carte signée par Sébastien Giroud & son équipe,
inspirée principalement par les saisons
et les producteurs de notre terroir.

Nos menus

Vous laissez carte blanche à notre Chef de cuisine afin d'élaborer votre menu selon les produits de la carte.

Menu Découverte

3 services - 90.00 €

Accords mets & vins - 135.00 €

-

Menu Dégustation

5 services - 130.00 €

Accords mets & vins - 195.00 €

Nos menus requièrent la participation de l'ensemble des convives.

**Service au restaurant du lundi au vendredi
de 12h30 à 14h puis de 19h30 à 22h**

Nos viandes bovines sont d'origine allemande & française - prix nets en euro TTC -

La maison n'accepte pas les chèques

Une liste des allergènes est à votre disposition

Les Entrées

Le Végétarien

Gnocchi de pomme de terre, artichauts violets, noisettes et mimolette 20.00 €

L'Escargot

Gros gris au beurre persillé, belle raviole aux herbes 26.00 €

La Langoustine

Coco de Paimpol, piquillos et Espelette 32.00 €

Le foie gras

Caille et figues Solliès 28.00 €

Les Plats

Le Turbot

Cuit dans la feuille de figuier, maïs grillé et décliné 42.00 €

Le Cabillaud

Vapeur, fenouil confit et soupions à la provençale 36.00 €

La Sole

Coquillages et salicornes, bouillon dashi 42.00 €

Le Colvert de chasse

Rôti au sautoir, morilles des pins au whisky tourbé 40.00 €

Le veau, ris et quasi

Chou chinois à la moutarde de Brive, purée d'oignons rouges 42.00 €

La côte de porc Ibérique

Cèpes et cucurbitacées 38.00 €

Le filet de bœuf Simmenthal

Truffade à la tomme d'Aubrac 42.00 €

La sélection de nos fromages de ferme 22.00 €

Les Desserts

Le Soufflé Cognac, noisettes du Piémont 20.00 €

La figue de Solliès au miel de sapin 18.00 €

Le chocolat, Sphère glacée, cerneaux de noix 18.00 €

La Poire Guyot texturée, châtaigne vanillée 18.00 €