



Menu Régional Cœur de France

Entrée + plat / plat + dessert	49
Entrée + plat + dessert	59
Entrées	24
Raviole ouverte de Sot L'y Laisse, émulsion au Vouvray, salade d'herbette	
<i>OU</i>	
Velouté frais d'asperge blanche, anguille fumée et pistache	
Plats	36
Blanquette de veau en cocotte, légumes nouveaux	
<i>OU</i>	
Dos de sandre rôti, petits pois à la française, sauce matelote	
Desserts	14
Déclinaison de poire et tonka au vin blanc citronné	
<i>OU</i>	
Crèmeux fraise, pain de Gènes et craquant aux amandes	
<i>Eau et café compris</i>	

Les jus et nectars de fruits Patrick Font 9

25cL

Abricot
Pêche de vigne
Poire Williams

Nos champagnes

Deutz brut		Deutz brut rosé	
La coupe 12cl	18	La coupe 12cl	22
La bouteille 75cl	79	La bouteille 75cl	109

Champagne & Caviar

Une coupe de champagne Deutz 12cL & 15gr de caviar Sturia «primeur»	65
Une coupe de champagne Deutz 12cL & 15gr de caviar Sturia Prestige	75

Retour du Marché & Plats Signature

Entrées

Asperge verte de Provence, œuf de poule poché et sabayon citronné ✓	32
Tartare de thon rouge au sésame et jeune pousse	36

Plats

Pêche du jour, poêlée d'asperges blanches citronnées	<i>au cours du marché</i>
Cabillaud vapeur, supions poêlés à la provençale et fenouil confit	42
Côte de veau au sautoir, artichaud poivrade cuisiné au lard de Colonnata	50
Langouste Rose en chaud-froid, mayonnaise citron vert et coco torréfié	88
Épaule d'agneau de 7 heures, pomme Ratte du Touquet	<i>pour deux personnes</i> 94

Les classiques internationaux

L'assiette de fromage affiné	18
Le croque-monsieur, frites et salade	20
Le croque-madame, frites et salade	22
Le club sandwich de Monsieur, frites et salade	24
La salade César poulet ou gambas	20 26
Le tartare de boeuf au couteau, riquette, câpres et vieux parmesan, frites	26

Nos pâtisseries

Entremet au citron de pays confit	14
Entremet chocolat, café	14
Assiette de fruits frais	14
Tarte infiniment noisette	14

Nos vins

12cL 75cL

Blancs

2018 AOP Provence – « Clos Blanc » La Martinette	14	65
2019 AOC Chablis « Signature » Alain Geoffroy	14	79
2019 AOC Pouilly-Fumé - Ladoucette	14	79
2019 AOC Condrieu - François Villard	20	109

Rouges

AOP Coteaux d'Aix en Provence – Domaine Belambree « Effet Papillon »	12	59
2018 AOC Mercurey 1er Cru - « Saumonts »	16	89
2015 AOC Pomerol – Château Mazeyres	22	109
2019 AOC Côte-Rotie - François Villard	28	139

Rosés

2018 AOP Côte de Provence - Château Saint-Maur	14	69
--	----	----

