Menu Régional Occitanie

Entrée + plat / plat + dessert *49*
Entrée + plat + dessert *59*

Entrées *24*

Truite gravlax, radis maraîcher déclinés
ou
Raviole ouverte de poulpe confit et chorizo, sauce tomate torréfiée

Plats *36*

Cocotte de boeuf confit aux olives, gnocchi à la romaine et Ossau-Iraty
ou
Longe d'espadon grillée, légumes en escabèche, condiment à l'ail rose

Desserts *14*

Croustade aux pommes et raisins blancs
ou
Déclinaison de figues et noix

Eau et café compris

LES SIGNATURES

Menu *75*

Carpaccio de bar, graine de caviar, piquillos et marinade combava *40*
Selle d'agneau au sautoir, gremolata, ravioles d'artichauts poêlées *48*
Fraîcheur de mûres, mousse fromage blanc et croustillant *16*

RETOUR DU MARCHÉ

Pêche du jour, aubergine confite et condiments *au cours du marché*
Côte de veau française tranchée, pommes boulangères *48*

LES CLASSIQUES

Le croque-monsieur, frites et salade *22*
Le croque-madame, frites et salade *24*
Minestrone de légumes au pistou *24*
Tomate ancienne à l'huile vierge & balsamique, burratina *24*
Le club sandwich de Monsieur, frites et salade *26*
Carpaccio de boeuf Black Angus, câpres, parmesan & frites *28*
Salade césar de volaille au vieux parmesan *28*

POUR TERMINER

Russe Pistache *14*
Entremet chocolat, vanille *14*
Tarte aux mirabelles et confit de framboise *14*
Assiette de fruits frais *14*
L'assiette de fromage affiné *16*

Les jus de fruits Joyce *7*

20cL

Abricot, framboise, pomme, tomate

CHAMPAGNES

Deutz brut

La coupe 12cl *18*
La bouteille 75cl *79*

Deutz brut rosé

La coupe 12cl *22*
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*

VINS

	12cL	75cL
Blancs		
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		
2021 AOC Côte de Provence - Château La Martinette	*12*	*49*

Tous les prix sont en Euro TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Les viandes sont d'origine France et Pays-Bas. Taxes et service compris. TVA 10%. Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée. Prix nets TVA 20%. Liste des allergènes disponible sur demande.