

Pour commencer

<i>Duo de veloutés potimarron et châtaignes, crème fraîche et chips de jambon de pays</i>	14€
<i>Mi-cuit de foie gras de canard au vin de Chinon épicé, Ceppuccino et pain d'épices</i>	18€
<i>Rillettes de saumon, crème d'avocat aux agrumes et consommé d'écrevisses</i>	17€
<i>Terrine de sanglier aux 5 poivres, compotée de pommes aux épices</i>	13€

Pour suivre

<i>Filet de bœuf façon Rossini, sauce truffe, pommes de terre grenaille et panier de légumes</i>	28€
<i>Perdreau de chasse, sauce au raisin blanc, polenta et panier de légumes de saison</i>	24€
<i>Suprême de poulet farce à la truffe, pommes de terre grenaille et légumes à la provençale</i>	20€
<i>Filet de bar rôti, beurre maître d'hôtel, fenouil confit, bâtonnets de polenta</i>	20€
<i>Saint Jacques poêlées, pistou, perles de citron, légumes, écrasé pomme de terre cacahuètes</i>	25€

Florilège fromager

<i>Assiette de notre Maître fromager (Tricorne Sandré, Ossau Iraty, Brie de Melun et Moliterno)</i>	8€
---	----

Les desserts

<i>Tarte amandine aux figues de Solliès</i>	8€
<i>Fondant au chocolat, coulant à cœur, crème anglaise</i>	8€
<i>Nougat glacé à l'ancienne et son coulis de fruits rouges</i>	8€
<i>Colonel (glace citron et vodka)</i>	8€
<i>Coupe de glace trois boules au choix</i>	8€
<i>(Mangue-citron-pomme-fraise-menthe chocolat-coco -caramel beurre salé-chocolat-vanille-café -framboise-pistache).</i>	

Menu Gourmand à 38 €

Entrée, Plat et Dessert au choix dans la carte

+4€ pour le filet de bœuf

Menu suggestion à 24 €

Suprême de poulet OU Filet de Bar + dessert au choix dans la carte

Menu Enfant à 15 €

Burger frites, glace 1 boule au choix et soft

Notre cuisine est faite Maison et élaborée à partir de produits frais et de saison

