



La Grange

Notre Chef Julien Marseault décline une cuisine de saison d'inspiration méridionale à base de produits locaux.

Our Chef Julien Marseault declines a seasonal cuisine inspired by local meridional products.

Prémices

Tomates « multicolores », buratta	19€
<i>Colored tomatoes with buratta</i>	
Salade de Chèvre nouvelle tendance	17€
<i>Goat cheese salad</i>	
Vitello tonnato, jeunes pousses potagères	22€
<i>Vitello tonnato, baby leaves</i>	
Ceviche de pêche du jour	25€
<i>Fishing of the day ceviche</i>	
Ventrèche de thon « Ponzu », légumes	27€
<i>Belly of "Ponzu" tuna, vegetables</i>	

La mer

Cabillaud « 52° », tian nouvelle tendance	32€
<i>Codfish « 52° », vegetable tian</i>	
« Cocotte bouillabaisse », gingembre, basilic	29€
<i>Bouillabaisse plat, ginger, basil</i>	
Pêche du jour cuisinée entière	8€/100g
<i>Fishing of the day</i>	

La terre

Ribs de cochon confit	26€
<i>Preserved pork ribs</i>	
Souris d'agneau d'ici, Polenta au chèvre	28€
<i>Knuckle-joint of lamb, polenta flavored with goat cheese</i>	
La pièce de boeuf « Olivier Metzger », pomme Pont-Neuf, béarnaise	31€/personne
<i>The piece of beef from "Olivier Metzger", potatoes Pont-Neuf, béarnaise sauce</i>	



Les plaisirs sucrés

Pomme rôtie au caramel et beurre salé, glace vanille, arlette aux épices <i>Roasted apple with caramel and salted butter, vanilla ice cream, crispy pastry</i>	12€
Soupe de fraise au vin d'ici, menthe, sorbet fromage blanc <i>Strawberry soup with local wine, mint, white cheese sorbet</i>	12€
Mousse au chocolat « grand cru » <i>Chocolate mousse</i>	13€
Pêche nectarine « Beaumes de Venise » <i>Peach nectarine flavored with "Beaumes de Venise"</i>	12.5€



Notre chef s'engage pour vous assurer la provenance de ces viandes : agneau et pigeon français