

## ENTREES

<b>Textures de melon, sorbet gingembre, menthe</b> Melon textures, ginger sorbet, mint	18€
<b>Filet de rouget, vinaigrette framboise, crumble de seigle, radis noir</b> Red mullet filet, raspberry vinaigrette, rye crumble, black radish	24€
<b>Pastrami de porc, sauce gribiche, tuile de pain de campagne</b> Porc pastrami, Gribiche sauce, country bread crisp	22€
<b>Tomate brulée, confite, espuma de chèvre frais, olives noires de Nyons</b> Caramelized confit tomato, fresh goat cheese espuma, Nyons black olives	18€

## PLATS

<b>Pêche de Méditerranée selon arrivage, coco de Mollans, nectarine, jus corsé</b> Mediterranean catch of the day, Mollans white beans, nectarine, gravy	42€
<b>Agneau de Sisteron, spaghetti de courgette, jus à la pêche</b> Sisteron lamb, zucchini spaghetti, peach sauce	40€
<b>Petit - épeautre de Sault en risotto safrané, coulis d'épinard, copeaux d'artichaut</b> Saffron - flavored Sault spelt risotto, spinach coulis, artichoke shavings	34€
<b>Maigre rôti, pastèque confite, soupe de poisson au safran, vierge d'anchois</b> Roasted stone bass, watermelon confit, saffron fish soup, anchovy Vierge sauce	38€
<b>Bœuf confit avec son jus, pommes de terre croustillantes, ratatouille de Provence</b> Confit beef with its sauce, crispy potatoes, Provence ratatouille	40€

## DESSERTS

<b>Fromages affinés par Manon</b> Manon's selection of refined cheeses	16€
<b>Chocolat, tagète - passion</b> Chocolate, marigold - passion	16€
<b>Macaron aux agrumes de Provence</b> Provence citrus macaron	16€
<b>Vacherin à l'abricot, basilic</b> Apricot Vacherin, basil	15€
<b>Charlotte aux fruits rouges, menthe</b> Red fruit Charlotte, mint	14€



Tableau des allergènes disponible sur demande | Prix nets en euros, taxes et services compris  
Origine des viandes : France