

ENTREES

Textures de melon, sorbet gingembre, menthe Melon textures, ginger sorbet, mint	18€
Filet de rouget, vinaigrette framboise, crumble de seigle, radis noir Red mullet filet, raspberry vinaigrette, rye crumble, black radish	24€
Pastrami de porc, sauce gribiche, tuile de pain de campagne Porc pastrami, Gribiche sauce, country bread crisp	22€
Tomate brulée, confite, espuma de chèvre frais, olives noires de Nyons Caramelized confit tomato, fresh goat cheese espuma, Nyons black olives	18€
Espadon mariné en escabèche de basilic, tomates cerises, crème montée amandes Marinated swordfish in basil escabeche, cherry tomatoes, almond cream sauce	22€

PLATS

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

DESSERTS

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

