

ENTREES

Tartare de thon rouge de Méditerranée, tomates confites, parmesan Mediterranean red tuna tartar, confit tomatoes, Parmesan cheese	22€
Échine de porc aux épices pastrami, sauce gribiche, copeaux de radis Pastrami-spiced pork shoulder, Gribiche sauce, radish shaving	20€
Tartelette de caviar d'aubergines, fromage frais de Provence, huile de menthe Eggplant caviar tartlet, Provence fresh cheese, mint oil	18€
Espadon mariné en escabèche de basilic, pickles d'échalotes, chantilly amandes Marinated swordfish in basil Escabèche, pickled shallots, almond whipped cream.	20€

PLATS

Poisson de nos côtes, courges butternut à l'ail, raisin muscat, sauce au vin rouge Fish from our coasts, butternut squash garlic, Muscat grapes, red wine sauce	38€
Agneau de Sisteron, gaufre salée, condiment anchois et estragon, câpres Sisteron lamb, savory waffle, anchovy tarragon condiment, capers	40€
Ravioles de maïs, mousse au Comté, vierge de citron confit, noisettes Corn Ravioli, Comté cheese mousse, Vierge sauce with preserved lemon, hazelnuts	34€
Onglet de bœuf, mousse de pommes de terre, tomates cerises, beurre à l'aneth Beef hanger steak, potato mousse, cherry tomatoes, dill butter	42€
Poulpe grillé, pois chiches de Mazan, piments fumés du Comtat, grenade Grilled octopus, Mazan chickpeas, Comtat smoked peppers, pomegranate	36€

DESSERTS

Fromages affinés par Manon Manon's selection of refined cheeses	16€
Entremet au chocolat, chantilly à l'amande amère, anis Chocolate Entremet, bitter almond whipped cream, anise	16€
Macarons aux agrumes de Provence Provence citrus macaron	16€
Poire pochée à la réglisse, sablé breton Liquorice poached pear, Breton shortbread	14€
Soufflé à l'Elixir du Ventoux, glace au pin Sylvestre et miel Elixir Ventoux soufflé, scotch pine – honey ice cream	15€



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

Origine des viandes : France