

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU SAMEDI (FOR THE LUNCH ONLY)

Entrée + Plat (STARTER + MAIN) : 26 € / Plat + Dessert (MAIN + DESSERT) : 26 €

Entrée + Plat + Dessert (STARTER + MAIN + DESSERT) : 31 €

Les entrées de notre formule (Starters)

AIGUILLETES DE CANARD

Salade frisée, aiguillettes de canard, croûtons, copeaux de Parmesan et vinaigrette à l'ail
(*Salad with grilled duck slivers, croutons, Parmesan cheese and garlic dressing*)

Ou / Or

GASPACHO DE MOULE

Gaspacho de moule au piment d'Espelette, espuma huile d'olive et crumble pain grillé
(*Mussel gazpacho with sweet pepper, olive oil foam and grilled bread crumble*)

Les plats de notre formule (Main courses)

RISOTTO VERDE

Risotto aux fèves et pousses d'épinard, émulsion Mozzarella
(*Risotto with green peas and spinach, Mozzarella foam*)

Ou / Or

PETITS FARCIS PROVENCAUX

Courgette et tomate farcies avec veau, porc et riz, jus de viande et pousses de mesclun
(*Stuffed zucchini and tomato with veal, pork and rice, meat sauce and salad*)

Ou / Or

FRITTO MISTO DE LA MER

Seiche, poulpe, calamar, encornet et crevette en tempura, sauce Tartare et chips de pommes de terre
(*Squid, cuttlefish, octopus and shrimp fritters, Tartare dressing and potatoes crisps*)

Les desserts de notre formule

Sélection de fromages affinés (*Cheeses platter*)

Ou / Or

L'ABRICOT

Abricot rôti au miel, Arlette, gel abricot et émulsion sauge
(*Roasted apricot with honey, apricot jelly and sage sauce*)

Ou / Or

LE COOKIE

Cookie, ganache chocolat noir Valrhôna, cœur acidulé framboise et espuma à la framboise
(*Stuffed Cookie with raspberry, dark chocolate and raspberry foam*)

Ou / Or

LA COUPE GLACEE DU MOMENT (*Seasonal ice cream*)

Menu Initiation à 41 € en 3 Temps

(Menu servi pour l'ensemble des convives d'une table)

LE CEVICHE DE TRUITE

Filet de truite d'Ardèche en ceviche, « leche de tigre », fraîcheur de concombre et pastèque
(Trout ceviche, « leche de tigre », cucumber and watermelon)

OU / Or

LE VITELLO TONATO

Noix de veau émincée, marmelade de thon, câpres frites et pickles d'oignon rouge
(« Vitello Tonato » : veal and tuna variation, fried capers and red onions pickles)



LA DORADE ROYALE

Le filet de dorade royale rôti, fine mousseline de fenouil au poivre Sichuan, orange, citron,
pickles de fenouil et émulsion huile d'olive
*(Roasted sea bream fillet, mashed fennel with Sichuan pepper,
orange and lemon, fennel pickles and olive oil foam)*

OU / Or

LE PALERON DE BŒUF

Paleron de bœuf braisé au vin rouge, tomate fondante, chutney de tomate et vierge de tomate
(Braised beef chuck with red wine, candied tomato, tomato chutney and tomato dressing)



LE FROMAGE

Accompagné de notre confiture maison *(Cheese platter with homemade jam)*

OU / Or

LA PÊCHE BLANCHE

Moelleux huile d'olive, pêche blanche pochée, gel verveine citronnée,
crèmeux pêche et émulsion verveine
(Olive oil soft cake, poached peach, lemon and verbena jelly, peach cream and verbena foam)

OU / Or

LE CHOCOLAT VALRHÔNA

Biscuit croquant cacao, Panna Cotta cassis, ganache chocolat au lait et poivre de Timut,
crèmeux cassis et tuile au poivre de Timut
(Cocoa biscuit, blackcurrant panna cotta, milk chocolate and timut pepper and black currant cream)

Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 49 €

This menu with cheese AND dessert : 49 €

Menu Dégustation à 65 € en 5 Temps

(Menu servi pour l'ensemble des convives d'une table)

Grignotages - *Some « tapas » to start...*



LE CEVICHE DE TRUITE

Filet de truite d'Ardèche en ceviche, « leche de tigre », fraîcheur de concombre et pastèque

(Trout ceviche, « leche de tigre », cucumber and watermelon)

OU / Or

LE VITELLO TONATO

Noix de veau émincée, marmelade de thon, câpres frites et pickles d'oignon rouge

(« Vitello Tonato » : veal and tuna variation, fried capers and red onions pickles)



LE FILET DE BAR

Filet de Bar rôti, fine mousseline de fenouil au poivre Sichuan, orange, citron,

pickles de fenouil et émulsion huile d'olive

(Roasted sea bass fillet, mashed fennel with Sichuan pepper, orange and lemon, fennel pickles and olive oil foam)



LE FILET DE BOEUF

Filet de bœuf Simmental, foie gras de canard poêlé, carottes fanes rôties,

mousseline de carotte, pickles de carotte et jus de bœuf

(Beef tenderloin, roasted duck liver, roasted carrots, mashed carrots, carrots pickles and beef sauce)



LE FROMAGE

Accompagné de notre confiture maison *(Cheese platter with homemade jam)*

OU / Or

LA PÊCHE BLANCHE

Moelleux huile d'olive, pêche blanche pochée, gel verveine citronnée,

crémeux pêche et émulsion verveine

(Olive oil soft cake, poached peach, lemon and verbena jelly, peach cream and verbena foam)

OU / Or

LE CHOCOLAT VALRHÔNA

Biscuit croquant cacao, Panna Cotta cassis, ganache chocolat au lait et poivre de Timut,

crémeux cassis et tuile au poivre de Timut

(Cocoa biscuit, blackcurrant panna cotta, milk chocolate and timut pepper and black currant cream)

Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 73 € / This menu with cheese AND dessert : 73 €

Menu Emotion à 85 € en 7 Temps

(Menu servi pour l'ensemble des convives d'une table)

Grignotages - *Some « tapas » to start...*



LE CEVICHE DE TRUITE

Filet de truite d'Ardèche en ceviche, « leche de tigre », fraîcheur de concombre et pastèque
(Trout ceviche, « leche de tigre », cucumber and watermelon)



LE VITELLO TONATO

Noix de veau émincée, marmelade de thon, câpres frites et pickles d'oignon rouge
(« Vitello Tonato » : veal and tuna variation, fried capers and red onions pickles)



LE FILET DE BAR

Filet de Bar rôti, fine mousseline de fenouil au poivre Sichuan, orange, citron,
pickles de fenouil et émulsion huile d'olive
(Roasted sea bass fillet, mashed fennel with Sichuan pepper, orange and lemon, fennel pickles and olive oil foam)



LE FILET DE BOEUF

Filet de bœuf Simmental, foie gras de canard poêlé, carottes fanes rôties,
mousseline de carotte, pickles de carotte et jus de bœuf
(Beef tenderloin, roasted duck liver, roasted carrots, mashed carrots, carrots pickles and beef sauce)



LA PÊCHE BLANCHE

Moelleux huile d'olive, pêche blanche pochée, gel verveine citronnée,
crèmeux pêche et émulsion verveine
(Olive oil soft cake, poached peach, lemon and verbena jelly, peach cream and verbena foam)



LE CHOCOLAT VALRHÔNA

Biscuit croquant cacao, Panna Cotta cassis, ganache chocolat au lait et poivre de Timut,
crèmeux cassis et tuile au poivre de Timut
(Cocoa biscuit, blackcurrant panna cotta, milk chocolate and timut pepper and black currant cream)

Ce menu peut vous être proposé avec fromage ET dessert à 93 € / This menu with cheese AND dessert : 93 €

A la Carte

Les entrées de saison / Starters

- LE CEVICHE DE TRUITE** : Filet de truite en ceviche, « leche de tigre », fraîcheur concombre et pastèque
(*Trout ceviche, « leche de tigre », cucumber and watermelon*) 25 €
- LE VITELLO TONATO** : Noix de veau émincée, marmelade de thon, câpres frites et pickles d'oignon rouge
(« *Vitello Tonato* » : *veal and tuna variation, fried capers and red onions pickles*) 25 €
- LE GASPACHO VEGETARIEN**  aux légumes du moment (*Vegetarian fresh soup with seasonal vegetables*) 15 €

Les plats du moment / Main Courses

- LE FILET DE BAR** rôti, fine mousseline de fenouil au poivre Sichuan, orange, citron, pickles de fenouil et émulsion huile d'olive (*Roasted sea bass fillet, mashed fennel with Sichuan pepper, orange and lemon, fennel pickles and olive oil foam*) 35 €
- LE FILET DE BOEUF** Simmental, foie gras de canard poêlé, carottes fanes rôties, mousseline de carotte, pickles de carotte et jus de bœuf (*Beef tenderloin, roasted duck liver, roasted carrots, mashed carrots, carrots pickles and beef sauce*) 35 €
- LE RISOTTO** aux langoustines (*Risotto with Norway lobster and parsley foam*) 35 €
- LE RISOTTO VEGETARIEN**  aux légumes du moment (*Vegetarian risotto with seasonal vegetables*) 28 €

Les desserts et gourmandises à la carte

- LE FROMAGE**
Accompagné de notre confiture maison (*Cheese platter with home made jam*) 14 €
- LA PÊCHE BLANCHE** : Moelleux huile d'olive, pêche blanche pochée, gel verveine citronnée, crémeux pêche et émulsion verveine (*Olive oil soft cake, poached peach, lemon and verbena jelly, peach cream and verbena foam*) 14 €
- LE CHOCOLAT VALRHÔNA** : Biscuit croquant cacao, Panna Cotta cassis, ganache chocolat au lait et poivre de Timut, crémeux cassis et tuile au poivre de Timut (*Cocoa biscuit, blackcurrant panna cotta, milk chocolate and timut pepper and black currant cream*) 14 €
- LA COUPE GLACEE DU MOMENT** (*Seasonal ice cream*) 12 €
- LA COUPE « COLONEL »** : Sorbet citron et vodka française Grey Goose (*Lemon sorbet and french vodka*) 14 €
- LA COUPE « GENERAL »** : Sorbet poire et eau de vie de poire d'Avignon (*Pear sorbet and local pear Brandy*) 14 €

Le Chef et son équipe s'adapteront à vos éventuelles intolérances,
allergies et/ou contraintes alimentaires, veuillez les préciser lors de votre commande.

Please let us know if you have any allergies or dietary requirements

Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et de saison
et toutes nos viandes sont d'origine française et européenne.

Le pain est également fait maison par notre Pâtissier.



L'AGAPE : nom féminin (du latin ecclésiastique *agape* qui signifie

REPAS FRATERNEL, du grec *Agapê* qui signifie affection et amour) :

REPAS EN COMMUN DES PREMIERS CHRETIENS.

« *L'Agape suit la communion sainte* » Chateaubriand, Martyrs, 14

// Par extension : **REPAS ENTRE AMIS ;**

MOMENT DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITE AUTOUR DE METS SAVOUREUX

// Par extension (surtout au pluriel) : **BANQUET, FESTIN, REJOUISSANCE**

Définition extraite du DICTIONNAIRE ALPHABETIQUE ET ANALOGIQUE

DE LA LANGUE FRANCAISE de PAUL ROBERT 1958