

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

UNIQUEMENT LE MIDI - FOR THE LUNCH ONLY

(EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS)

Entrée & plat (STARTER + MAIN) : 21 €

Plat & dessert (MAIN + DESSERT) : 21 €

Entrée & plat & dessert (STARTER + MAIN + DESSERT) : 26 €

Les entrées du moment de notre formule (Starters)

Pissaladière / Légumes crus / Sardines grillées /
(« *Pissaladière* » *pie, vegetables, grilled sardines*)

Ou / Or

Aubergine à la Parmigiana / Lard grillé /
Brousse de brebis à l'olive noire (*Roasted eggplant with
parmesan cheese, fried bacon and sheep cheese with black oliv*)

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Poisson de la semaine suivant la criée / Mousseline de
courgettes jaunes à l'huile de noisette / Nouilles
au parfum de pistou

(*Fillet of fish of the week (according to arrival) with mashed
zucchini and noodles with pesto*)

Ou / Or

Cuisse de canard confite en ballotine / Royale d'épinard /
Jus de viande déglacé à l'orange

(*Candied duck leg and spinach pudding with orange sauce*)

Ou / Or

Le plat du jour (*Daily special - except on Saturday*)

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés (*Cheeses platter*)

Ou / Or

Sur un tartare de fruits frais / Raviole d'ananas à la mangue /
Moelleux noix de coco / Jus passion / Gingembre (*Like a
pineapple ravioli with mango, coconut, passion fruit and ginger*)

Ou / Or

Velouté froid au chocolat / Dacquoise chocolat / Confit de
framboise (*Fresh chocolate soup, cocoa biscuit
and candied raspberries*)

Menu Découverte à 33 €

Mise en bouche



Euf parfait / Mousseline de pousses d'épinards /
Chutney de tomate / Foccacia aux olives (**Soft boiled egg /
Spinach cream / Tomato chutney / Oliv foccacia bread**)

Ou / Or

Filet de maquereau cuit au vin blanc / Pickles de cébette /
Crème d'avocat / Gelée de pastèque / Espuma citronnelle
(**Mackerel / White wine sauce / Vegetable pickles /
Avocado cream / Lemongrass**)



Filet de merlu / Bisque d'étrilles au parfum d'orange / Pommes
de terre et céleris aux épices / Epeautre frit (**Hake / Crab
sauce / Potatoes and celery with spices / Fried spelt**)

Ou / Or

Volaille fermière de la « Maison Hugon » / Fine purée de
champignon de Paris / Pâtes « Fregola Sarda » / Sauce diable
(**Chicken breast / Mashed mushrooms / « Fregola Sarda » Pasta /
Arrabiata sauce**)



Sélection de fromages affinés (**Cheese platter**)

Ou / Or

Biscuit aux amandes / Confit d'abricot /
Mousse légère à l'abricot / Crémeux à la fève de Tonka /
Abricots frais (**Almond biscuit / Apricot foam / Tonka beans**)

Ou / Or

Le chou gourmand au chocolat / Crème à la noix de coco /
Emulsion passion-mangue / Rhum blanc (**Chocolate and coconut cream
puff / Passion fruits and mango / White Rhum**)

This menu with cheese AND dessert : 41€

Menu Saveur à 48 €

Mise en bouche



Ombre Chevalier confit à l'huile d'olive / Feuille de Nori /
Déclinaison de betteraves au Porto / Espuma au gingembre confit
**(Candied arctic char with olive oil, Nori leaf, beetroots with
Porto and ginger sauce)**

Ou / Or

Foie gras de canard en terrine / Figue / Oignons rouges /
Brioche à la graine de fenouil **(Duck liver terrine, fig, red
onions and homemade « brioche » with fennel seeds)**



Queue de lotte piquée au Chorizo / Salicorne et riz noir
de Camargue / Jus au parfum de genièvre et vin rouge
**(Monkfish with Chorizo, seaweeds and black rice from Camargue,
juniper berry and red wine sauce)**

Ou / Or

Râble de lapin farci au parfum de pêche de vigne / Blettes
braisées et aubergine en tempura / Jus de veau à la moutarde
**(Saddle of rabbit stuffed with vineyard peach, braised swiss
chards and fried eggplant, mustard sauce)**



Pré-dessert



Sélection de fromages affinés **(Cheeses platter)**

Ou / Or

Prune juste rôtie au four / Sablé croquant à la cassonade /
Parfait glacé acidulé / Miel et vinaigrette sucrée
(Roasted plum, brown sugar biscuit, honey and lemon ice-cream)

Ou / Or

Tartelette cacao et cacahuètes grillées / Caramel passion-banane
**(Chocolate pie with peanuts,
caramel with passion fruit and banana)**

This menu with cheese AND dessert : 56€

Menu Dégustation à 70 €

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

(Surprise menu with seven courses)

Ce menu Dégustation vous est proposé
sous forme de "carte blanche"
en 7 services,
laissant libre cours à la création
et à l'imagination du Chef
et de son équipe.

Le chef s'adaptera à vos éventuelles intolérances et/ou
allergies, veuillez le préciser
lors de votre commande.



A la Carte

Les entrées de saison / Starters

Œuf parfait / Mousseline de pousses d'épinards / Chutney de tomate / Focaccia aux olives (*Soft boiled egg / Spinach cream / Tomato chutney / Oliv foccacia bread*) 22€

Ombre Chevalier confit / Feuille de Nori / Betteraves au Porto (*Candied arctic char with oliv oil, Nori leaf, betroots with Porto and ginger sauce*) 27€

Filet de maquereau cuit au vin blanc / Pickles de cébette / Crème d'avocat / Espuma citronnelle (*Mackerel / White wine sauce / Vegetable pickles / Avocado cream / Lemongrass*) 22€

Foie gras de canard en terrine / Figue / Oignons rouges / Brioche à la graine de fenouil (*Duck liver terrine, fig, red onions and homemade « brioche » with fennel seeds*) 27€

Les plats du moment / Main Courses

Filet de merlu / Bisque d'étrilles au parfum d'orange / Pommes de terre et céleris aux épices / Epeautre frit (*Hake / Crab sauce / Potatoes and celery with spices / Fried spelt*) 26€

Queue de lotte au Chorizo / Salicorne et riz noir / Jus au genièvre et vin rouge (*Monkfish with Chorizo, seaweeds and black rice from Camargue, juniper berry and red wine sauce*) 31€

Volaille fermière de la « Maison Hugon » / Fine purée de champignon de Paris / Pâtes « Fregola Sarda » (*Chicken breast / Mashed mushrooms / « Fregola Sarda » Pasta*) 26€

Râble de lapin farci / Blettes braisées et aubergine en tempura (*Saddle of rabbit stuffed with vineyard peach, braised swiss chards and fried eggplant, mustard sauce*) 31€

Les desserts et gourmandises à la carte

- Sélection de fromages (*Cheeses platter*) 10€
- Biscuit aux amandes / Confit d'abricot / Mousse légère à l'abricot / Crémeux à la fève de Tonka / Abricots frais (*Almond biscuit / Apricot foam / Tonka beans*) 11€
- Le chou gourmand au chocolat/ Crème à la noix de coco / Emulsion passion-mangue / Rhum blanc (*Chocolate and coconut cream puff / Passion fruits and mango / White Rhum*) 11€
- Prune juste rôtie au four / Sablé croquant à la cassonade / Parfait glacé acidulé / Miel et vinaigrette sucrée (*Roasted plum, brown sugar biscuit, honey and lemon ice-cream*) 14€
- Tartelette cacao et cacahuètes grillées / Caramel passion-banane (*Chocolate pie with peanuts, caramel with passion fruit and banana*) 14€

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

Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.

