

# NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

## UNIQUEMENT LE MIDI - FOR THE LUNCH ONLY

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)

Salade de lentilles vertes et céleris / Sardine grillée /  
Herbes fraîches (*Lentil and celery salad, grilled sardine*)

Ou / Or

Gaspacho de betterave / Magret de canard fumé / Pop-corn  
(*Beet gazapacho, smoked duck breast and pop-corn*)

### Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Poisson de la semaine suivant la criée /  
Caviar d'aubergine / Sauce vierge de tomate / Chips d'aubergine  
(*Fillet of fish of the week (according to arrival) with mashed  
eggplant and tomato sauce*)

Ou / Or

Carré de cochon fermier en croûte de noisette /  
Pommes de terre Anna (*Hazelnut crusted pork and potatoes*)

### Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés (*Cheeses platter*)

Ou / Or

Pêches parfumées à la verveine / Mousse aux amandes / Quelques  
framboises / Meringuettes acidulées

(*Poached peach with verbena, almond foam and raspberry*)

Ou / Or

Palet croquant / Chocolat noir et citron /  
Crèmeux chocolat au lait / Pamplemousse frais  
(*Dark chocolate, lemon and grapefruit*)

# Menu Découverte à 33 €

Mise en bouche



Œuf 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



Fleur de courgette farcie au caviar d'aubergine et olives / Sirop de grenade / Quelques palourdes (**Zucchini flowers stuffed with mashed eggplants and olives / Pomegranate syrup / Clams**)

Ou / Or

Filet de bœuf mariné à la fleur de sel et aux herbes de la Garrigue / Sauce grenobloise / Houmous (**Marinated beef tenderloin with salt flower and Provence herbs / Mashed chickpeas**)



Filet de Saint-Pierre rôti / Fine mousseline d'artichaut barigoule / Fenouil confit en tempura / Beurre blanc aux agrumes (**Roasted John-Dory / Mashed artichokes / Candied fenels / White butter with lemon sauce**)

Ou / Or

Carré de veau cuit au sautoir / Petits pois frais à la française / Quelques pleurotes / Jus au parfum de foie gras (**Veal rib roast / Green peas / Oyster mushrooms / Foie gras sauce**)



Pré-dessert



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

Ou / Or

Rhubarbe juste croquante parfumée à la citronnelle / Riz au lait allégé / Fruits rouges / Sablé citron (**Poached rhubarb with lemon grass / Rice pudding / Red fruits / Lemon biscuit**)

Ou / Or

Comme un millefeuille / Mousse caramel fleur de sel / Crémeux au chocolat noir / Noix de pécan / Sauce au chocolat caramel (**Caramel mousse with salt flower / Dark chocolate / Pecan nuts**)

**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€

Fleur de courgette farcie au caviar d'aubergine et olives / Sirop de grenade / Quelques palourdes (**Zucchini flowers stuffed with mashed eggplants and olives / Pomegranate syrup / Clams**) 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€

Filet de bœuf mariné à la fleur de sel et aux herbes de la Garrigue / Sauce grenobloise / Houmous (**Marinated beef tenderloin with salt flower and Provence herbs / Mashed chickpeas**) 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€

Filet de Saint-Pierre rôti / Fine mousseline d'artichaut barigoule / Fenouil confit en tempura / Beurre blanc aux agrumes (**Roasted John-Dory / Mashed artichokes / Candied fenels / White butter with lemon sauce**) 31€

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**) 26€

Carré de veau cuit au sautoir / Petits pois frais à la française / Quelques pleurotes / Jus au parfum de foie gras (**Veal rib roast / Green peas / Oyster mushrooms / Foie gras 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€

Rhubarbe juste croquante parfumée à la citronnelle / Riz au lait allégé / Fruits rouges / Sablé citron (**Poached rhubarb with lemon grass / Rice pudding / Red fruits / Lemon biscuit**) 14€

Comme un millefeuille / Mousse caramel fleur de sel / Crémeux chocolat noir / Noix de pécan / Sauce au chocolat caramel  
(**Caramel mousse with salt flower / Dark chocolate / Pecan nuts**) 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.

*Prix nets et service compris*

