

# 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)

Poireaux en salade / Brousse de brebis et maquereau à la coriandre (*Leeks salad, sheep cheese and mackerel with coriander*)

Ou / Or

Cromesquis de cuisse canard confite / Chou rouge en vinaigrette au parfum de framboise

(*candied duck leg and red cabbage with strawberry sauce*)

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Poisson de la semaine suivant la criée /  
Crumble olive / Courgette farcie d'une piperade /  
Emulsion citronnelle

(*Fillet of fish of the week (according to arrival) with olive crumble, zucchini stuffed and lemongrass sauce*)

Ou / Or

« Osso Bucco » et légumes / Fine mousseline de pommes de terre nouvelles au beurre

(*« Osso Bucco », vegetables and mashed potatoes*)

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

Moelleux à la framboise / Crémeux au citron / Fruits rouges  
(*Soft lemon biscuit, lemon whipped cream and red fruits*)

Ou / Or

Sablé craquant au cacao / Crème « Stracciatella » / Crémeux menthe / Emulsion chocolat / Sauce cacao mentholée

(*Cocoa biscuit, dark chocolate and mint*)

# Menu Découverte à 33 €

Mise en bouche



Rouget grondin mariné à l'huile d'olive et au gingembre /  
Fraîcheur de fèves / Vinaigrette aux radis (**Red mullet  
marinated with olive oil and ginger / Beans / Radishes**)

Ou / Or

Tartare de veau aux anchois / Crème d'ail des ours /  
Jaune d'œuf confit au soja (**Calf tartare / Wild garlic cream /  
Candied egg yolk with soya**)



Dorade sébaste snackée / Navets et carottes fanes au miel de  
lavande / Echalotes / Chips de chou Kale (**Seabream / Turnips /  
Carrots / Lavender honey / Shallots / Cabbage crisp**)

Ou / Or

Suprême de pintade la « Maison Hugon » / Cannelonis épinards  
ricotta / Croûte de pignon de pin / Jus corsé à l'olive noire  
(**Guinea fowl breast / Spinach and ricotta / Black olive sauce**)



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

Ou / Or

Palet pistache et orange / Mousse légère aux oranges /  
Crème et moelleux pistache / Craquant chocolat blanc (**Orange and  
pistaccio biscuit / Orange foam / White chocolate**)

Ou / Or

Petits choux au café / Crémeux au chocolat noir /  
Emulsion au mascarpone / Tuile au gruau de cacao (**Coffee cream  
puff / Mascarpone / Chocolate**)

**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

Rouget grondin mariné à l'huile d'olive et au gingembre /  
Fraîcheur de fèves / Vinaigrette aux radis (**Red mullet  
marinated with olive oil and ginger / Beans / Radishes**) 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€

Tartare de veau aux anchois / Crème d'ail des ours /  
Jaune d'œuf confit au soja (**Calf tartare / Wild garlic cream /  
Candied egg yolk with soya**) 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

Dorade sébaste snackée / Navets et carottes fanes au de miel de  
lavande / Echalotes / Chips de chou Kale (**Seabream / Turnips /  
Carrots / Lavender honey / Shallots / Cabbage crisp**) 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€

Suprême de pintade la « Maison Hugon » / Cannelonis épinards  
ricotta / Croûte de pignon de pin / Jus corsé à l'olive noire  
(**Guinea fowl breast / Spinach and ricotta / Olive 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€

Palet pistache et orange / Mousse légère aux oranges / Crème et moelleux pistache / Craquant chocolat blanc (**Orange and pistaccio biscuit / Orange foam / White chocolate**) 11€

Petits choux au café/ Crémeux au chocolat noir / Emulsion au mascarpone / Tuile au grué de cacao (**Coffee cream puff / Mascarpone / Chocolate**) 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*

