

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)

Fraîcheur de thon et fromage frais / Sucrine façon César /
Quelques croûtons (*Tuna and fresh cheese salad, César sauce*)

Ou / Or

Crème de chou-fleur / Œuf parfait / Garniture bourguignonne
(*Cauliflower cream, soft boiled egg and red wine sauce*)

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Poisson de la semaine suivant la criée /
Pressée d'aubergines et tomates / Beurre aux câpres (*Fillet of
fish of the week (according to arrival) with mashed eggplant and
tomato, capers butter*)

Ou / Or

Cuisse de lapin de la « Maison Hugon » confite longuement /
«Fregola Sarda» en risotto / Jus au parfum de moutarde ancienne
(*Candied rabbit thigh, pasta risotto and mustard 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

Biscuit moelleux au zest de citron / Mousse légère à la fraise /
Crème fouettée / Quelques fraises (*Soft lemon biscuit,
strawberry mousse, whipped cream and fresh strawberries*)

Ou / Or

Dacquoise à la noisette / Chocolat noir / Nougatine au sésame
et émulsion sésame grillé (*Hazelnut biscuit, dark chocolate,
nougatine and grilled sesame seeds*)

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 gruë 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

