

La carte...

Assiette de jambon de la maison Berthier, 8.~

~

Huiles de gout de Patrick Richard en mouillette

~

En mise en bouche, l'aïgo saou un bouillon provençal à la morue. Vé!

~

*Lapin en gelée de Tanche 12,5

Main de pleurote d'Autichamp snackée et vinaigrette jazzy

*Sablé d'anchois de Collioure 12

Riste d'aubergines de Magnon et oeuf mollet, mesclun de Leslie, un vrai love and cook

*Courgette, ail et pois chiche 11.50

Houmous et caviar, chèvre frais au basilic et aubergine, le monde méditerranéen

*Brioche parigote et un velouté de foie gras 15

Avec ce plat, saucer devient élégant et bon gout, tuber aestivum râpée

~ ~

Truite d'Archiane et clairette rosé 23.5

La vallée de la Drôme en idée toscane, fenouil confit à l'orange

Tartare de boeuf et moules 26

Un gout mer avec une niaque de viandard, légère mousse de jus de cuisson iodé, verte de Leslie, la crique est drômoise

Du veau... la poitrine confite 22,5

Avec une royale d'oignons, jus de veau et râpé de truffe d'été. Tendresse et tendreté

La pintade et les girolles 23

Une fricassée classique d'une bonne pintade des Blaches avec des girolles et des cocos, le tout en cocotte et croute de pain, gentiment paysans.

Feta 21

Belle pièce de ce fromage au lait de brebis et de chèvre, servi chaud et parsemé d'origan de Bourdeaux, avec des légumes d'été de notre coin de pays... Paxos et Antipaxos

Plateau de fromagers du coin de pays.9

Baba 8.50

au rhum, notre classique

L'entremets de Sogane 8.50

Biscuit breton, mousse de framboise, chocolat blanc et verveine

Chocolat chaudcoulant 8.50

Avec une mousse à l'huile de noisettes

Pavlova 8.50

Meringue, abricot confit et crème glacée au miel et romarin

La carte.. courte mais changeante,
afin d'assurer traçabilité et cuisine de cuisinier. Certains mets peuvent manquer, nous nous en excusons