

La Carte au Fil des Saisons

Les Langoustines au Tandoori, juste saisies

Transparence de fenouil sauvage, et Pastèque de Roquebrune sur Argens grillée.

23€

Les Sardines de Méditerranée marinées au Thym citron,

Fine ratatouille servi froide, Croustille et condiments

21€

Tous plats en direct nécessitent 15 minutes de Préparation.

Le Turbotin sauvage cuit sur l'arrête,

Coco de Paimpol, petites girolles et fumet infusé au Pélargonium.

30€

Le Suprême de Pintade Fermière "Prince de la Dombe"

Abricot/Verveine, Pulpe de Maïs, et légumes de nos Producteurs

29€

Le Jardin de Légumes de Saison de nos Maraichers Philippe et Jean-Yves,

Céréale de Provence à l'anis sauvage et micro pousses du Golfe de Saint Tropez.

22€

Le Chèvre frais et la Brousse d'Ampus,

Condiment pêche/safran du Jardin d'Orion.

9€

Les Figues de Pays et la Cardamome,

Dans l'esprit d'une tarte fine.

12€

L'Amande, la Fleur d'oranger et olives confites,

Fragrances de Provence en Gourmandises.

13€

Le Plaisir n'a Pas de Recette Et la Gourmandise ne se Dicte Pas...



Menu Petit Gourmet 13€

Pour les moins de 10 ans

Viande ou poisson de La Carte,
Accompagné de Fines Pâtes et/ou légumes.

~~~~~  
**Glace et sorbet Artisanale De saison**



Pour toute restriction/allergie alimentaire, n'hésitez pas à nous le faire savoir  
À la suite du décret n°2015-447 du 17 Avril 2015, pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,  
veuillez-nous en informer et nous pourrons vous renseigner

*Prix nets service compris*

## **Découverte**

**34€**

**Les Sardines de Méditerranée marinées**  
Au Thym citron, fine ratatouille servi froide,  
Croustille et condiments.

-----  
**Le Suprême de Pintade Fermière**  
"Prince de la Dombe" Abricot/Verveine,  
Pulpe de Maïs, et légumes de nos Producteurs

-----  
**L'Amande, la Fleur d'oranger et olives confites,**  
Fragrances de Provence en Gourmandises.

*Toute Modification sur ce menu sera facturée 6€.*

## **Végétal**

**33€**

**Transparence de fenouil sauvage,**  
Pastèque de Roquebrune sur Argens grillée,  
Croustille et condiments

-----  
**Le Jardin de Légumes de Philippe et Jean-Yves,**  
Céréales de Provence à l'anis sauvage  
Et micro pousses du Golfe de Saint Tropez.

-----  
**Les Figues de Pays et la Cardamome,**  
Dans l'esprit d'une tarte fine.

*Toute Modification sur ce menu sera facturée 6€.*

## **Saveurs**

**42€**

**Les Langoustines au Tandoori, juste saisies**  
Transparence de fenouil sauvage, et Pastèque de Roquebrune sur Argens grillée.

**OU**

**Les Sardines de Méditerranée marinées au Thym citron,**  
Fine ratatouille servi froide, Croustille et condiments.

-----  
**Le Turbotin sauvage cuit sur l'arrête,**  
Coco de Paimpol, petites girolles et fumet infusé au Pélargonium.

**OU**

**Le Suprême de Pintade Fermière "Prince de la Dombe"**  
Abricot/Verveine, Pulpe de Maïs, et légumes de nos Producteurs

-----  
**Le Chèvre frais et la Brousse d'Ampus,**  
Condiment pêche/safran du Jardin d'Orion.

-----  
**Les Figues de Pays et la Cardamome,**  
Dans l'esprit d'une tarte fine.

**OU**

**L'Amande, la Fleur d'oranger et olives confites,**  
Fragrances de Provence en Gourmandises.

## **Balade Gourmande**

**52€ ou 55€ avec fromage**

*Menu Dégustation en 6 actes*

**Les Sardines de Méditerranée marinées au Thym citron,** Fine ratatouille servi froide, condiments.

-----  
**Les Langoustines au Tandoori, juste saisies**  
Transparence de fenouil sauvage, et Pastèque de Roquebrune sur Argens grillée.

-----  
**Le Turbotin sauvage cuit sur l'arrête,** Coco de Paimpol, petites girolles et fumet infusé au Pélargonium.

-----  
**Le Suprême de Pintade Fermière "Prince de la Dombe"**  
Abricot/Verveine, Pulpe de Maïs, et légumes de nos Producteurs

-----  
**Le Chèvre frais et la Brousse d'Ampus,** Condiment pêche/safran du Jardin d'Orion.

-----  
**Les Figues de Pays et la Cardamome,** Dans l'esprit d'une tarte fine.

*Uniquement pour l'ensemble des Convives de votre Table*