

Cuisine bourgeoise de tradition et d'ailleurs ...

Vins d'amis et passionnés...

Depuis 2004, nous partageons avec vous l'amour de notre métier.

Entrées

- **Burrata di buffala et pesto de sésame,** . / 18 €
Papeton d'aubergines provençale 1/2 part. / 10 €
Eggplant cake and burrata (mozzarella) with sesam pesto

- **Carpaccio de morue en aïoli,** . / 18 €
Pommes de terre nouvelles et condiments 1/2 part . / 13 €
Stock fish carpaccio, potatoes salad with aioli dressing

- **Marbré de foie gras à la rhubarbe,** . / 22 €
artichaut poivrade marinés 1/2 part . / 12 €
Foie gras terrine with rhubarb, baby's artichokes

- **Queues de langoustine et polenta snacké,** . / 20 €
Gaspacho andalous 1/2 part . / 12 €
Lobster tails pan fried, polenta. gazpacho

Les "½ parts" ne sont pas toujours équivalentes à la moitié de la part standard mais à une portion dégustation.

- **Canette de Challans en croute d'épices,** . / 28 €
Fricassée de fèves, asperges et radis. 1/2 part . / 16 €
Chalan's duck filet with spicy crust, fava bean, asparagus and radish

- **Le poisson du moment,** . / 30 €
Barigoule d'artichaut et petits pois 1/2 part . / 16 €
Today's fish filet, artichokes and green peas barigoul style

- **Andouillette de Troyes, fricassée de girolles** . / 26 €
Tripple sausage, girols mushrooms sauté

- **Tournedos Rossini, pommes rattes au bon lard** . / 29 €
Beef filet Rossini with foie gras, fried fingerling potatoes with bacon

- **Un vrai cassoulet :** . / 26 €
1/2 Confit + double saucisses (couenne et Toulouse)
Home-style Cassoulet, local traditional dish with beans, sausages and pork

** Les "1/2 parts" ne sont pas toujours équivalentes à la moitié de la part standard mais à une portion dégustation.*

Desserts

10€

- **Assiette de Laguiole Fermier**
Cheese plate
- **"Bonbon" fraise rhubarbe, sorbet et crémeux citron vert.**
Strawberry and rhubarb candy, sorbet and green lemon cream
- **Mousse framboise, crémeux huile d'olive**
Raspberry mousse and olive oil, crispy tuile
- **Le baba au rhum, chantilly mascarpone et fruits de saison**
Rhum sponge cake, mascarpone cream and seasons fruits
- **Paris Brest au praliné craquant.**
Puff pastry and almond Chantilly
- **La Gaufre, Chantilly et glace vanille,**
Chocolat, fruits rouges, praliné ou Caramel beurre salé.
Minute made waffle, ice cream and choice of topping
- **Le colonel : émulsion de vodka sorbet Yuzu.**
Green lemon ice cream, vodka soft cream

Notre menu

... 45 €

**Tartare de bœuf au sésame,
Maki de fenouil, asperges et roquette.**

Beef tartare with sesame, fennel maki, asparagus and rucola salad

Ou

**Carpaccio de Cobia en aïoli,
pommes de terre nouvelles et condiments**

Cobia fish carpaccio, potatoes salad with aioli dressing

**"Alouette" provençale de veau aux herbes,
Pomme ana, carotte fane et jus corsé**

veal meat ball Provençal style, potatoes wafer and carrot

Ou

***Cabillaud en croute de pomme de terre,
Barigoule d'artichaut et petits pois***

Cod fish in potatoes crust, artichoks and green peas barigoul style

Dessert au choix à la carte

Choice of dessert