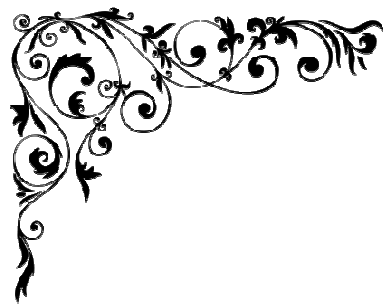




Menu à 31€

POUR COMMENCER / TO START ...

L'aubergine confite, huile d'olive légèrement pimentée, compotée de tomates sur toasts frottés à l'ail

Pan Fried eggplant, olive oil slightly peppered, mashed tomato on garlic toasts

Jambon sec d'Avignon, macaronis aux herbes, sucrose, balsamique sirupeux

Avignon ham, herbs macaroni, "sucrose" and balsamic

Légumes crus et cuits en salade, œuf dur façon gribiche, croustille

Coked and raw vegetables in salad, boiled "gribiche" egg (pickle, capers, olive oil, garlic, parsley)

Saumon fumé, pommes de terre en vinaigrette gingembre - orange sanguine

Smoked Salmon, potatoes in ginger vinaigrette – "bloody" orange

Pour continuer / To continue ...

Suprême de volaille fermière, pommes de terre rôties, tomates cerise

Farm chicken, roasted potatoes and cherry tomatoes

Souris d'agneau confite à la farigoulette, pommes de terre rôties, fenouil et tomates confites

Lamb pan fried as "farigoulette" (lemon, onion, tomato, thym, parsley), roasted potatoes, fennel and dried tomato

Dos de saumon à la plancha, risotto, herbes fraîches, citron confit

Salmon steak cooked with plancha, risotto, fresh herbs, dried lemon

Pièce de bœuf grillée ; frites de patates douces, ketchup maison

Grilled piece of beef; French fries of sweet potatoes, homemade ketchup

Pour terminer / To finish...

Financier miel-amandes, lait glacé vanille, sauce chocolat noir d'origine

Honey and almonds cake, vanilla ice milk, dark chocolate sauce

Tartelette au citron, meringue roussie à la flamme, zeste de citron vert

Lemon pie, meringue, lime peel

Crème brûlée aux effluves de vanille bourbon, caramel cassant, tuile amande

Burned cream, vanilla bourbon flavor, caramel, crunchy almonds

Mousse au chocolat, framboises fraîches, coulis chocolat blanc

Chocolate mousse, fresh raspberry, white chocolate coulis

