

L'Automne

Novembre 2024
Midi & Soir

Carte

Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques / Sauce ponzu-Bergamote 12
Poutargue de Caviar de la maison Petrossian

Velouté de légumes oublié / Tartine de Shropshire / Pickles de poire 12
Noisette

Tataki Boeuf Black Angus / Bouillon dashi / Champignon Shimeji 12
Condiment Graines de moutarde

Plats

Gambas croustillante / Poireau au curry / Chou romanesco de chez Potager & Cie 28
Mayonnaise à l'ail noir

Rouget de nos côtes / Pissaladière d'oignon rouge / Condiment Aji Amarillo 28
Légumes de saison de nos producteurs locaux

Autour de l'Agneau / Côtelettes à la plancha / Kefta parfumé aux herbes 28
Tagine de légumes de chez potager & Cie

Desserts

Variation d'agrumes de chez Joëlle 10
Croustillant au citron Meyer / Riz au lait au safran de la Sainte Baume

Fou de Chocolat !! 10

Chou d'automne 10
Glace noisette maison / Crèmeux Dulcey / Marmelade Orange-Citrouille

Fromage affiné / Confiture du domaine 'Le Bargidou' 12
Supplement menu 2€

Origine des viandes : Boeuf UE
Tous nos tarifs sont exprimés en Euros toutes taxes comprises et service inclus

À partager

Panisses au Romarin / Labné à l'huile d'olive maturée 9

Signature du Jardin

Mi-cuit de Foie gras / Pop corn au poivre de Java 16
Supplement menu 3€

Persillé de Boeuf Black Angus USA / marinade maison & frites fraîches 30
Supplement menu 5€

Nos Menus

Menu du marché en 2 services 35€
Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Menu du marché en 3 services 40€
Entrée / Plat / Dessert

Menu Inspiration du Chef en 5 services 60€
Uniquement servi au dîner

