

# Le Printemps

Avril 2025  
Midi & Soir

## Carte

### Entrées

Artichauts violets rôtis / Pastilla de chèvre frais de nos producteurs 12  
Pesto d'Ail des ours

Asperges vertes / Truite fumée maison en ravioli frit 12  
Sauce Maltaise au Sudachi

Feuilleté aux Olives Taggiasche / Oignon pissaladière au romarin 12  
Emulsion anisée

### Plats

Tajine de légumes de printemps / Citron confit / Safran de Tourves 28  
*Asperges / Petit pois / Artichauts / Pomme de terre nouvelle / Citron confit*

Saint-Pierre snacké / Girolles / Coquillages 28  
Crème légère gingembre - curry vert

Filet de Boeuf d'Aubrac au poivre des Gorilles / Burrata / Oignon rouge confit 28  
Sauce Bordelaise

### Desserts

Fraises gariguettes / Crèmeux citron - Pistache / Opaline 10  
Sorbet fraise - Timut

Moka glacé / Crèmeux chocolat blond / Écume au café bio Massaya 10

Pressé de Pomme / Parfait dulce de leche / Yaourt grec vanille 10  
Caramel de cidre

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

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***

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 diner

