



Les entrées

Œuf poché, fines tranches de haddock, crème de cèleri, avruga	16 €
Crottin de chavignol rôti, poêlée d'aubergines au thym, émulsion de poivrons rouges	16 €
Baron de saumon mi fumé, suprêmes de pomelos rose, coulis de petit pois à la menthe	18 €
Entrée du jour	15 €

Les plats

Entrecôte grillée, sauce moutarde à l'ancienne, frites au couteau, mesclun à l'huile des Baux	30 €
Porcelet confit, courgettes poêlées, figue rôtie, pignons de pins	27 €
Filet de lieu jaune, risotto aux coques, jus de viande, copeaux de comté	28 €
Plat du jour	25 €

Le fromage

Tiercé de fromages affinés, mesclun de salade	11 €
---	-------------

Les desserts

Royale macaron chocolat, framboises fraîches, sauce pistache	11 €
Salade de fruits, sirop d'hibiscus, sorbet figue	10 €
Tartelette poire amandine, coulis de Williams, Williamine	11 €
Glaces et sorbets	10 €
Dessert du jour	11 €



Formule - 49 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(hors boisson)

Menu Enfant (-12 ans) - 18 €

Fish and chips

OU

Steak Haché frites

+

Glaces

+

Soda

OU

Eau minérale

LA CARTE

Le Panoramique