

L'Été
Septembre 2025
Midi & Soir

Carte

Entrées

Ravioles de Langouste & Basilic Thaï 12
Beurre de soja & Gingembre frais de chez Potager & Cie / Bisque légèrement épicée

Notre version de la Tomate Mozzarella 12
Stracciatella de Burrata / Olives taggiasche / Tomates / Basilic de nos producteurs

Filets de Caille rôtis / Foie gras / Figues de Solliès AOP de chez Joëlle 12
Jus réduit à l'hibiscus

Plats

Caponata d'Aubergines de nos producteurs / Feta AOP croustillante 28
Rouille persil - anisette

Lieu jaune vapeur / Pignons / Poutargue / Sabayon / Câpres croustillant 28
Fregola Sarda au thym

Filet de Veau / Lardo Di Colonnata / Légumes de saison rôtis 28
Noisettes torréfiées / Émulsion bourbon - café

Desserts

Figues de Solliès AOP rôties au miel local / Crème Tiramisu 10
Sorbet Gambetta - Figues / Bugnes au muscovado

Chocolat - Pop corn 10
Emulsion pure origine Madagascar 64% / Crémeux Gianduja / Glace pop-corn maison

Crème brûlée au siphon / Framboises / Glace Pistache 10
Praliné pistache maison

Origine des viandes : Veau FR / Caille FR / Canard FR
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

