



L'Hiver

Mars 2025
Midi & Soir

Carte

Entrées

Aile de Raie poêlée / Beurre aux oeufs de Truite / Citron confit 13
Feuilles de câpres / Croutons / huile de ciboulette

Tartelette minute de Ris de Veau & Champignons de chez Amandine 14
Sauce Noilly Prat / Noisettes / Ricotta fumée

Feuilleté aux Olives Taggiasche / Oignons pissaladière au romarin 12
Émulsion anisée

Plats

Filet de Saint Pierre rôti / Écrasé de potimarron aux agrumes & cardamome 26
Jus de crustacé au Safran de Tourves

Poulpe de Méditerranée snacké / Fettuccine à la Puttanesca / Olives Taggiasche 26
Feuilles de câpres

Paleron de Veau de 8h / Carottes confites / Jus de cuisson à la citronnelle 28
Mousseline de carotte jaune / Pickles

Desserts

Comme un Macaron chocolat / Café Massaya frappé / Glace Chocolat - Cacahuètes 10
Mousse intense Nyangbo 68%

Pressé de Pomme façon Tatin / Glace vanille maison / Crumble aux noix du monde 10

Agrumes bio de chez Joëlle / Mousseline Romarin / Pâte à roudoudou 10
Huile d'olive mûrée de notre production

Fromage affiné / Confiture de saison maison 12
Supplément 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

