

# L'Hiver

Mars 2025  
Midi & Soir

## 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



## 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

Fettuccine à l'encre / Fruits de mer en marinière / Lardo di colonnata 26  
Pesto de chou kale & amandes

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 du domaine 'Le Bargidou'  
Supplément menu 2€

Tous nos tarifs sont exprimés en Euros toutes taxes comprises et service inclus

