



ENTRÉES

DAUPHINOISE

13

Carpaccio de betterave, dauphine de légumes, houmous printanier

RILLETTE TERRE & MER

16

Champignon « crinière de lion » poêlée de poisson et crustacés

EMINCÉ DE BOEUF

16

Langue de boeuf, caramel au beurre salé et câpres

PLATS

ASSIETTE DE MATTHIEU

22

Purée de carottes, tian de légumes, oeuf surprise, riz sauvage, fricassée de pleurotes

POULE AU POT DUBARRY-GERARH

27

Tambourin de volaille confite aux herbes aromatiques, velouté de chou-fleur

POT-AU-FEU DE POISSON

29

Crevettes fraîches de Méditerranée, choux chinois, rouille

Nos plats sont accompagnés de légumes du Potagerome - Roquevaire (Bio)

DESSERTS

& FROMAGES

L'ASSIETTE DE FROMAGES

10

De nos régions - lait cru, fabrication artisanale

CRÈME CHOCOLAT BERGAMOTE

8

Chocolat noir - Tofu soyeux - huile essentielle de bergamote - kiwi (sans lactose)

SAVARIN CITRON

8

Sirop d'agave et jus de citron, chantilly maison aux agrumes, sorbet citron (sans gluten ni lactose)

LES SORBETS BIO

8

Fabrication artisanale de chez Potagerome (orange amère, framboise, verveine, fenouil, nepeta...)

Supplément alcool

6

Vodka sorbet orange

Nous cuisinons avec amour des produits frais
dourcés en direct des producteurs Bio locaux.
Nous adaptons nos plats sur demande 🌿🌱



Label Ecotable (3 macarons)