



LA CARTE

AU FIL DES SAISONS

ENTRÉES

Soupe de melon au Muscat de Beaumes-de-Venise – 13 €

Brunoise de melon à la menthe fraîche,
chiffonnade de jambon cru

Pressé d'Aubergine – 16 €

Tomates, mozzarella, basilic, gel acidulé et pesto

Ceviche de dorade – 17 €

Vinaigrette coco, yuzu, piment d'Espelette, cébette et bourrache

Ricotta aérée, brunoise de kiwi,
petit pois et pomme Granny Smith – 14 €

Pousses de mélisse et croustillant de peau d'aubergine

Burrata, nectarine rôtie au miel et romarin – 15€

Pickles de nectarine au piment d'Espelette,
chips de pain de campagne



Prix nets en euros (€) et service, toutes taxes comprises



PLATS

Tataki de thon rouge de Méditerranée - 29 €

**Mousseline d'edamame, pommes gaufrettes croustillantes,
sauce soja & sésame**

Lobster roll - 36 €

**Homard, Radis, Choux, Mayonnaise épicée, Pickles,
Pommes gaufrettes croustillantes**

Magret de canard IGP Sud-Ouest, sauce à la figue de Caromb - 26€

**Orge perlé façon risotto avec parmesan,
échalotes confites et noisettes**

Filet de bœuf, sauce aux morilles - 32 €

Pommes de terre grenaille rôties au romarin, ail & échalote



**Chèvre du Ventoux en croûte de pistache et noisette,
Carpaccio de Betterave de couleurs - 23 €**

FROMAGE

Assiette de fromages affinés de la cave de Cédric - 9€

Mesclun

DESSERTS

Afin de faciliter notre organisation en cuisine, il est recommandé de choisir votre dessert dès la prise de commande.

Choux craquelin framboise & yuzu - 12€

**Nougat glacé, coulis de fruits rouges & crème montée à la vanille de
Madagascar - 9€**

Baba au rhum façon piña colada & arrosé de son rhum arrangé maison - 12€

Tartelette Myrtilles et sa meringue italienne - 11€



Prix nets en euros (€) et service, toutes taxes comprises



MENU

L'INSTANT T

34€

ENTRÉE

Péquillos farcis au chèvre frais, ketchup de péquillos et son bouquet de mesclun

PLAT

Pièce du boucher grillée,
panisses "maison esposito" croustillantes,
sauce à l'échalote

DESSERTS

Assiette de fromages affinés
ou
Carpaccio Ananas, gel passion & mangue
menthe fraîche