

ENTRÉES

Tartare de Loup, Brunoise de Pomme et Concombre,
Jus Vert Citronné | 22 €

Asperges Vertes de Pertuis Rôties, Oeuf toqué | 19 €

Duo de Quasi de Veau Rôti, Tataki de thon, Sauce Tonnato | 24 €

PLATS

Noix de Saint Jacques, Marinière de Coques,
Racines de Persil | 36 €

Duo d'Agneau, Purée d'Aubergine Fumée et Pignons de Pin,
Jus au Thym | 39 €

Filet de Boeuf Charolais, Tourte aux Champignons et Foie Gras,
Panais et Jus de Viande | 44 €

Tartare de Betterave, Salade Verte et Pomme de Terre | 28 €



Volaille de Mr Pons à Eyragues pour 3/4 personnes | 110 €

Poulet de Bresse pour 3/4 personnes | 120 €

Coquelet de Bresse pour 1 personne | 32 €

accompagnées de Carottes Rôties au Cumin,
Pommes de Terre Grenaille, Farce de Pain Persillés, Jus de viande

NOS ACCOMPAGNEMENTS | 7 €

Salade Verte Vinaigrette
Miel Moutarde

Carottes Rôties au Cumin

Sauce Morilles

Sauce Foie Gras

Gratin Dauphinois

Purée de Pommes de Terre

Pommes de Terre Grenaille

Frites Croustillantes

DESSERTS | 15€

Délice Chocolat,
Emulsion Chocolat chaud

Saint Honoré,
Vanille de Papouasie et
Madagascar

Sablé aux Pommes
Confites,
Glace Vanille