

Souvenir de Magdeleine

Menu à 36 €

- Collection de tomates de notre Bastide, fraîcheur estivale

OU

- Tourte de potiron de l'été, bouquet d'herbes

- Le lapin dans un écrin de verdure, polenta crémeuse, jus perlé

OU

- Risotto, tomates collection

- Baba poché verveine, compotée de pêches, sorbet menthe poivrée

OU

- Sorbet aux fruits de saison

Ce menu est servi du mardi au jeudi : déjeuner et dîner
Et le vendredi midi uniquement

Végétal

Menu à 59 €

- Gaspaccho de notre cueillette, tosti façon pan bagna
- L'haricot vert de « Pipe », fraîcheur poivron rouge, tuile aux céréales, graines de moutarde
- Cocos blanc de Provence en ragoût goûteux, pesto d'épinards
- Capelletti maison à la courgette, confit de tomates, émulsion basilic
- Soupe de pêches



Plaisir des Gourmands

Elixir de tomates

Calamarata, petits légumes,
Jus réduit de cuisson à la truffe d'été

Le poulpe de roche
Grillé aux aiguilles de pin, salsa verde, fraîcheur de tomates

Le loup de la baie du Lazaret
Cannelloni de blettes au citron, persil, vierge maraîchère
OU
La canette, pêche blanche, fruits rouge
Jus Porto aux épices

Le fromage

L'ivresse de chocolat Jivara,
Mûres du potager dans tous ses états d'âme
OU

L'abricot rôti et frais
Amandes et glace orgeat

Menu à 75 €

Amuse-bouche, entrées, loup **OU** canette,
fromage **OU** desserts au choix.

Menu à 90 €

Amuse-bouche, entrées, loup **OU** canette,
fromage **et** desserts au choix.

Menu à 125 €

Amuse-bouche, entrées, loup **et** canette,
fromage **et** desserts au choix.

La Carte

- **Calamarata, petits légumes,** 23€
Jus réduit de cuisson à la truffe d'été.

- **Le poulpe de roche** 28€
Grillé aux aiguilles de pin, salsa verde, fraîcheur de tomates

- **Jardin vu du ciel** 19€
Crus et cuits de leiums, vinaigrette d'anchoiade au citron de Menton, éclats d'olive, Oxalis et fleurs.

- **Le loup de la baie du Lazaret** 39€
Cannelloni de blettes au citron, persil, vierge maraîchère

- **La canette, pêche blanche, fruits rouges** 38€
Jus Porto aux épices

- Fromage** à l'assiette 15€

- Desserts**

- **L'abricot rôti et frais,** amandes et glace orgeat 16€

- **L'ivresse de chocolat Jivara,** 18€
mûres du potager dans tous ses états d'âme

- **L'instant glacé,** 14€
parfums définis selon l'inspiration de notre Chef.

L' incontournable

- Poulette de Bresse

farce fine aux herbes sous la peau, pour 2 personnes.

58€/pers.



Téléchargez
notre carte des vins



Pour les enfants

Menu à 26 €

- Couleurs de mon jardin.
- Hamburger à ma façon et pommes frites Maison.
- Friandise surprise du chef !

