

→ ENTREES:

Les profiteroles de brandade de morue, crème au poivron rouge, jeune pousse d'épinard

La cassolette de la mer(moules, st jacques, crevettes), croute en pâte feuilleté, sauce à l'Americaine.

Le Papeton d'aubergine, coulis de tomate à l'ail servie tiède

La Pissaladière du chef (anchois, oignon rouge et olive des halles), lit de roquette à l'ail

Le velouté de potimarron, petits légumes de saison et lard, brisure de châtaigne et graine de courge au Raz-el-hanout.

→ PLATS :

Nos Poissons

Le dos de cabillaud façon lisboète, cuit vapeur à l'ail, purée de pois chiche au cumin, épinard au beurre demi-sel

Le filet de Daurade juste grillé, flan de légume vert et courge spaghetti, mayonnaise à l'aurore

La rouille de seiche, de supion et de poulpe de roche du chef, aïoli de pomme de terre, courgette en brunoise et émulsion au céleri.

Le maquereau en filet, sauce chermoula, légume de saison glacé à l'huile d'olive ancienne Oliveraie Jean-Jean

Nos Viandes

La Cuisse de canard du Sud-ouest, lit de champignons du moment, confit au miel de châtaignier et au foie gras, mousseline de carotte des sables de Camargue

Le Pavé de Veau en croute de noisettes, réduction de banyuls à l'orange, écrasé de butternut au lard.

L'Agneau IGP de Provence, servie en tranche relevé aux herbes, ramequin de crème à l'ail, aubergines confit au persil et à l'ail

La Souris d'agneau au Vin Rouge des Costières, légumes ancien glacés à l'huile d'olive

La Gardiane de Taureau façon « Aigriada à la St Gilloise » et son riz rouge, le Tout AOP de Camargue.

Le rôti de Boeuf farci aux câpres et olive noire en croûte de tomate séché, gratin dauphinois aux blettes et aux bleu d'auvergne

→ DESSERTS :

Tarte citron meringuée à l'ancienne

Sabayon au fruits rouges d'hiver

Crème brulé à la pâte de pistache

Fondant au chocolat cuit minute, chantilly à la cannèle

Pana cotta confiture à l'orange d'hiver, petit biscuit aux noisettes