

LES ENTREES

PIGEON DE CHEZ MIERAL, FOIE GRAS 37 € *

Cuit au torchon comme chez Greuze, pousses de moutarde aux sucres de groseilles
Mieral pigeon served with foie gras, mustard sprouts and red currant juice

ECREVISSES PATTES ROUGES, GRENOUILLES 33.5 € *

Lasagne à la Provençal façon Jean Baptiste Reboule
Crayfish and snails, Jean-Baptiste Reboule style provencal lasagna

VEGETALE, CHIPIRONS 28 €

Légumes croquants, calamars doucement pimentés, vinaigre de riz
Chicory and crispy vegetables, slightly spicy squid, rice vinegar

SASHIMI DE THON, SARDINE 33 €

Fumée à la paille de fenouil, raviole de courgettes et aubergines
Tuna sashimi, fennel smoked sardines, zucchini and eggplant ravioli

LANGOUSTINES ROYALES 44 €

Style Asia, pilée de tomates, gingembre, lait de coco, mousse de petits pois
Asian style Dublin bay prawns, crushed tomatoes, ginger, coconut milk and pea mousse

ASPERGES VERTES DU LUBERON 46 €

Etuvées, foie gras grillé, morilles, jus court au vin d'Arbois
Braised asparagus, grilled foie gras, morel mushrooms, light cooking juice with Arbois wine

LES POISSONS

RISOTTO, ORMEAUX 43 €

Carnaroli moelleux, ormeaux juste raidis au beurre salé et chapelure marine
Carnaroli risotto with quickly salt butter fried abalones, bread crumbs marine style

SOLE DE PETIT BATEAU 44 €

Tronçons sur l'arête, cébettes et truffes d'été, beurre battu acidulé, boulangère de jeunes poireaux
Sole, chives and summer truffles, whipped tangy butte and leeks

SAINT PIERRE 42 €

Le blanc roulé dans le bacon, barigoule d'artichauts poivrée, jus de crustacés
Filet of john dory wrapped in bacon, artichokes and shellfish sauce

HOMARD BLEU 48.5 € *

Dans sa carapace, frotté au pesto, huile d'olive du moulin de la calanquet acidulée au confit de citron et tomate. Polenta farigoule
Blue lobster served in its shell, aromatic olive oil and polenta

TURBOT SAUVAGE 46 €

Rôti sur l'arête, fumet de petits pois téléphone, asperges vertes
Wild roasted turbot with pea stock and green asparagus

LES VIANDES

RIS DE VEAU 53 €

Satay revisité, jus de cassis, cacahuètes, crème de tomates, pâtes fraîches et truffe d'été
Veal sweetbreads in satay sauce, blackcurrant juice, creamed tomatoes and fresh pasta with summer truffles

VEAU 48 €

Morceaux choisis, frottés au curcuma, rajine de légumes, jus de veau déglacé au lait de coco pimenté
Piece of veal flavoured with turmeric, vegetable rajine, gravy with spicy coconut milk

CARRE D'AGNEAU 44 €

Côtes doubles, croûte d'olives, au ragoût de fèves, fleur de courgette au caillé de brebis
Rack of lamb in an olive crust, broad beans, zucchini flowers with ewes cheese

CANARD DES DOMBES *servi pour deux personnes* 75.9 € *

Laqué au miel, safran, champignons du moment, petit pois à la crème
Laquered duck with honey and saffron, seasonal mushrooms and creamed peas, served for two people

BŒUF DE SALERS 55 €

Choisi dans le filet, royale de moelle à la graine de moutarde, pomme de terre nouvelle confite à la graisse d'oie
Filet of Salers beef, marrow bone with mustard seeds, new potatoes

LES FROMAGES

FROMAGES FRAIS ET AFFINES 17.6 € *

Our selection of French cheeses

LES EAUX

	50c l	1l
<i>Minérale plate</i>		
Evian	5€	6.2€ *
<i>Minérales Gazeuses</i>		
Badoit	5€	6.2€ *
San pellegrino	5€	
Chateldon	5€	7€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné		4.4€*
Double expresso		6€
Thés, infusions		6€

* Produits bénéficiant de la baisse intégrale de la T.V.A

LES DESSERTS

Fuseau croustillant, minestrone de fruits de saison, crème Kalamansi 20 €
Crispy cigar, seasonal fruit minestrone, Kalamansi cream

Gaspacho marra des bois, mousse limonade, palmier praline, guimauve menthe 20 €
Strawberry gaspacho, lemonade mousse, nutty biscuit, mint marshmallow

Pêches blanches mi confites et amandes fraîches, chiboust gratinée, financier, Crème glacée au caramel salé 20 €
Poached white peaches with almonds, caramelized chiboust, almond cakelet and toffee ice-cream

Soufflé bruccio au calisson, démoulé, Chouquette, sorbet melon 20 €
Calisson soufflé bruccio, cream puffs and melon sherbet

Tartelette café chocolat, barbe à papa comme à la vogue, crème glacée Armagnac 20 €
Coffee and chocolate tart, candy floss, armagnac flavoured ice-cream

Arlette géante, crème madame aux fruits du jour, mini soufflé froid au vieux rhum 20 €
Arlette, seasonal fruit cream, mini cold soufflé with vintage rum