



**MENU A 59€ (hors boissons)**  
**59€ menu (excluding wine)**

*Soupe de poisson de ma région, nuage d'aïoli, dentelle rouille.*  
*Fish soup from my home region, garlic mayonnaise spiced with saffron and cayenne pepper*

*Ou, Or*

*« Kefta » de canard gras et concombre en stzaziki.*  
*Duck kefta and cucumber stzaziki.*

\*\*\*\*

*Suprême de volaille fermière, marinée, poêlée, compression d'une paella.*  
*Marinated, pan cooked free rang chicken, compression of paella*

\*\*\*\*

*Sélection fromagère Jean d'Allos*  
*A selection of chesses by Jean D'Alos*

\*\*\*\*

*Minestrone de fruit de saison en gelée de sauternes, sorbet fromage blanc*  
*Minestrone of fresh fruits in a sauterne jelly, soft cheese sorbet*

\*\*\*\*

*Café, Mignardise*  
*Coffee and sweets*



**MENU A 69€ (hors boissons)**  
**69€ Menu (excluding wine)**

*Ode à la mer en trois temps*  
*Ode to the sea*

*Ou, or*

*Foie Gras, mangue, pain d'épices comme un opéra.*  
*Foie Gras, mango, and ginger bread*

\*\*\*\*

*Râble de lapin farci en rognonnade, blette cuisiné riviera,*  
*jus réduit au confit de vin rouge.*  
*Rabbit with a kidney stuffing served with Swiss chard and a red win reduction*

*Ou, or*

*Bar côtier, jeune légumes en nage de thé fumé*  
*Sea bar, baby vegetables, smoked tea infusion*

\*\*\*\*

*Sélection fromagère Jean d'Allos*  
*A selection of chesses by Jean D'Alos*

\*\*\*\*

*Chocolat, Banane, coco, curry doux*  
*Chocolat, Banana, coco, mild curry*

*Ou, or*

*Pièce Montée (sup 4€/personne)*  
*Traditional French wedding cake*  
*(choux pastry balls assembled in a pyramid, supplement 4€/ person)*

\*\*\*\*\*

*Café, Mignardise*  
*Coffee and sweets*



**Menu à 79€ (hors boissons)**  
**79€ Menu (excluding wine)**

*Velouté de panais, crème fouetté aux truffes*  
*Parsnip purée, whipped cream perfumed with truffle*

*Ou, or*

*Foie gras, mangue, pain d'épices comme un opéra*  
*Foie Gras, mango, and ginger bread*

\*\*\*\*\*

*Saint Jacques à la plancha, topinambour, mousseux au lard*  
*Scallops cooked on a Spanish hot plate, Jerusalem artichoke, sparkling wine jus*

*Ou, or*

*Bar côtier, jeune légume en nage de thé fumé*  
*Sea bar, baby vegetables, smoked tea infusion*

\*\*\*\*\*

*Filet de bœuf au tellichery, churros de pois chiches, jus condimenté*  
*Filet of beef spiced with Tellichery Pepper, chick pea doughnuts, seasoned sauce*

*Ou, or*

*Dos de chevreuil rôti, purée d'un gratin potimarron, réduction d'une sangria*  
*Roasted Deer rack, pumpkin gratin, sangria reduction*

\*\*\*\*\*

*Sélection fromagère Jean d'Alos*  
*A selection of chesses by Jean D'Alos*

\*\*\*\*\*

*Chocolat, Banane, coco, curry doux*  
*Chocolat, Banana, coco, mild curry*

*Ou, or*

*Pièce Montée (sup 4€/personne)*  
*Traditional French wedding cake*  
*(choux pastry balls assembled in a pyramid, supplement 4€/ person)*

\*\*\*\*\*

*Café, Mignardise*  
*Coffee and sweets*