

## *Les Entrées*

### *L'incontournable:*

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Mélange de Jeunes Pousses  
et Herbes Fraîches, Pain Bio au Charbon Végétal (*Le Pain de la Terre*)  
17.50€

### *Un peu de Fraîcheur:*

Tartare de Tomates au Basilic  
Stracciatella et Sorbet Avocat à l'Huile d'Olive  
14.50€

## *Les Plats*

### *Coté Mer:*

Bourride de Lotte Safranée à notre façon servie avec sa Rouille  
29€

Linguines De Cecco au Homard Bleu  
(min 2pers - sur commande 48h avant - au cours)

### *Coté Terre:*

Canon d'Agneau à la Fleur de Thym, Jus Corsé  
Barigoule d'Artichauts Violets à la Provençale  
28.50€

Les Pieds Paquets d'Agneau à la Provençale selon la recette  
de Belle Maman  
27.50€

# Les Desserts

"J'peux pas ... j'ai Fromage":

Chèvres Affiné et Frais (Pampilles et Barbichettes - La Tour d'Aigues)  
et son Huile d'Olive  
12.50€

"Tant pis... je vais me laisser Tenter":

Pavlova aux Fruits Rouges, Chantilly Mascarpone,  
Pluie de Pollen (L'Epouvantable Grambois)  
10€

"Et si le bonheur était au bout de la cuillère ?":

Emulsion Glacée à la Fleur de Lait tout en légèreté  
Madeleine au Miel  
10€

"Faites nous confiance, la Cuisine s'occupe de tout "

Gourmandise réalisée en fonction de l'inspiration et du Marché  
10€

"Je n'ai décidément aucune Volonté ...":

Mousse au Chocolat Noir et aux Myrtilles Sauvages  
10€

"Promis, demain je me mets à la diète" :

Café ou Thé "Très" Gourmand  
12.50€

## Menu Pitchoun (- 11ans)

Viande ou Poisson Frais selon le Marché  
Moelleux au Chocolat ou Crème Glacée  
1 boisson Soft  
15€

