

## *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€

### *L'Iodée:*

Carpaccio de Saint Jacques Fumée  
Emulsion au Cresson - Vinaigrette à la Grenade

14.50€

### *La Généreuse*

Le Poireau Vinaigrette revisité Feuille de Nori - Chiffonade de Poireau Frit

13.50€

## *Les Plats*

### *Coté Mer:*

Encornet Farci aux Herbes et Délices de la Mer  
Mijoté de Petit Epeautre - Safran et Citron Confit

28€

### *Coté Terre:*

Paleron de Boeuf cuit en Basse Température - Jus Corsé au Vin du Luberon  
Tatin d'Endives et Noix - Carotte Glacée

27.50€

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

27.50€

# Les Desserts

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

Brie de Meaux AOP Garni de Pommes Flambées au Calvados et Noix  
12.50€

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

Pavlova aux Fruits Exotiques, Chantilly Mascarpone,  
Pluie de Pollen (L'Epouvantable Grambois)  
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 ...":

La Profiterole Gourmande, Glace Vanille de Madagascar et Sauce Chocolat  
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€

