



Déjeuner d'hiver... / *Winter lunch...*

ENTRÉES / *STARTERS*

- Salade de Saint Jacques rôties au beurre noisette, vinaigrette aux agrumes 19 €
Butter roasted scallops, citrus vinaigrette
- Terrine de cailles aux olives noires, salade de roquette et petits croutons à l'ail 16 €
Quail and black olives terrine, arugula salad garlic croutons
- Carpaccio de magret de canard aux condiments tartare, vinaigrette balsamique 17 €
Duck breast carpaccio, tartare condiment, balsamic vinaigrette

PLATS / *MAIN COURSES*

- Volaille de la ferme « Régine » rôtie, poêlée de légumes de saison 25 €
Roasted farm raised poultry, pan sautéed seasonal vegetables
- Pêche du jour, légumes d'hivers, beurre blanc 26 €
Catch of the day, winter vegetables, beurre blanc sauce
- Souris d'agneau confite aux épices, purée de pomme de terre Mona Lisa 24 €
Lamn knuckel confit with spices, Mona Lisa potato purée
- Onglet de bœuf Français, frites maison, sauce béarnaise (200 gr) 23 €
French beef back steak, home made fries, béarnaise sauce (200 gr)

FROMAGES / *CHEESE*

- Notre sélection des fermes voisines 12 €
Selection from our neighbouring farms

DOUCEURS / *SWEETS*

- Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé 10 €
thin apple pie, saltwater taffy
- Profiteroles glace vanille, chantilly, sauce chocolat chaud 10 €
Profiteroles vanilla ice cream
- Île flottante vanille bourbon 10 €
Île flottante vanilla flavour
- Café gourmand 8 €
Coffee with gourmet dessert

Prix nets - Boissons non comprises

*Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est disponible à la réception.
Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale*



Déjeuner d'hiver... / *Winter lunch...*

MENU À 26 €

Entrée et plat ou plat et dessert
Starter and Main course or Main course and dessert

MENU À 32 €

Entrée, plat et dessert
Starter, Main course and dessert

Choisissez votre dessert de la carte
Choose your dessert « à la carte »

Prix nets - Boissons non comprises



Remercie ses fournisseurs / *Thanks its suppliers*

Yves, mareyeurs JCM distributions, Bouc Bel air
Barras Philippe, ferme Régine, les œufs et volailles, le Puy Sainte-Réparate
Christlaine Alazard, les agneaux bio de la Roque d'Antheron
Boucherie DS, Le Puy Sainte-Réparate
La famille Gaymard, charcuterie de sanglier à Venelles
Benoit et Cédric Gaby Prim, maraîcher, La Roque d'Antheron
Oriane et Tristan, jardin de Paradis, maraîcher, Saint-Canadet
Claudette Daimay, huile d'olive, Lambesc
Famille Coste, fromages de brebis, le Puy Sainte-Réparate
Ferme du Bregalon, fromages de chèvres, Rognes
Olivier Reboul, producteur de Safran, Le Puy Sainte-Réparate
Boulangerie, les Bonnes Saveurs, Le Puy Sainte-Réparate
Boulangerie Faure, Le Puy Sainte-Réparate
Julia, l'herboristerie de Nannu

*Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est disponible à la réception.
Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale*