

LA CARTE

ENTRÉES

THON ROUGE & BLOODY MARY	15€
Tartare de thon rouge, sauce Bloody Mary, crumble d'oignons confits, amandes & sésame noir, avocats brûlés, sorbet tomates-basilic	
MAKI DE SERIOLE	15€
Riz sushi, sériole, navet mariné, condiment poire, verjus et raifort, coulis de coriandre	
SALBUTES, POULPE ET POITRINE DE COCHON	15€
Tacos de maïs frits, poulpe et poitrine de cochon laquée, rouille et condiment d'herbes	
VEAU & ANCHOÏADE DE LA CROZE	15€
Veau cuisson basse température en carpaccio, anchoïade de la Croze, fenouil, huile de feuille de figuier	
OMELETTE PROVENÇALE, KETCHUP DE POIVRONS, HARISSA FUMÉE	15€
Omelette moelleuse, ketchup de poivrons maison, relish de poivrons, harissa fumée, condiment basilic et tomates confites	

PLATS

AGNEAU EFFILOCHÉ, CAVIAR D'AUBERGINE & CITRON CONFIT	29€
Épaule d'agneau de Sisteron effilochée, caviar d'aubergine, jus d'agneau au miso de pois chiche, panisses provençales, menthe fraîche et mousseline au citron confit	
ENTRECÔTE DE BOEUF SAUCE PILPIL	31€
Entrecôte de boeuf Aubrac, sauce pilpil, oeufs de harengs, purée de pommes de terre au beurre fumé	
MAIGRE NACRÉ, SOUPE DE BOUILLABAISSE & ROUILLE	29€
Maigre nacré, soupe de bouillabaisse, pommes de terre fondantes, fenouil brûlé, toast de pain de campagne & rouille	
FILET DE MAQUEREAU, SAFRAN & PAMPLEMOUSSE	29€
Filet de maquereau, sabayon au safran, condiment et suprêmes de pamplemousse, ratatouille & croûtons dorés	
GNOCCHIS DE BLETTES NIÇOIS	29€
Gnocchis de blettes maison, jus de blette comme un jus de viande, crème de beaufort, pickles de raisin, sarrasin	
CÔTE DE BOEUF DE GALICE (À partager)	14€/100gr
Maturée 30 jours, pommes de terre grenaille en persillade, ratatouille, sauce Choron	

DESSERTS

FROMAGES	13€
Sélection de fromages fermiers, condiment maison	
CHOCOLAT & ROMARIN	13€
Fondant au chocolat, ganache au chocolat noir & Farigoule, gavotte chocolat, glace maison au romarin	
FIGUES, ANIS & MENTHE	13€
Crème Namelaka à l'anis, gel menthe, figues fraîches et rôties, crumble	
CITRON & BASILIC	13€
lemon curd, breton shortbread, lemon sphere, combava meringue, basil gel & lemon sorbet	

LA CARTE

STARTERS

BLUEFIN TUNA & BLOODY MARY	15€
Bluefin tuna tartare, Bloody Mary sauce, onion confit, almond & black sesame cumble, burnt avocado, tomato & basil sorbet	
YELLOWTAIL MAKI	15€
Sushi rice, yellowtail, pickled turnip, pear, verjus & horseradish condiment, coriander coulis	
SALBUTES, OCTOPUS & PORK BELLY	15€
Fried corn tacos, octopus and glazed pork belly, rouille and herb condiment	
VEAL & LA CROZE ANCHOVY CONDIMENT	15€
Slow-cooked veal, thinly sliced carpaccio-style, La Croze anchovy condiment, fennel, fig leaf oil	
PROVENÇAL OMELETTE, PEPPER KETCHUP & SMOKED HARISSA	15€
Soft omelette, house-made red pepper ketchup, pepper relish, smoked harissa, basil condiment and confit tomatoes	

MAINS

PULLED LAMB, EGGPLANT CAVIAR & PRESERVED LEMON	29€
Pulled Sisteron lamb shoulder, eggplant caviar, lamb jus with chickpea miso, Provençal panisse, fresh mint and preserved lemon mousseline	
BEEF RIB-EYE, PIL-PIL SAUCE	31€
AuBrac beef rib-eye, pil-pil sauce, herring roe, smoked butter mashed potatoes.	
MACKEREL, SAFFRON & GRAPEFRUIT	29€
Mackerel fillet, saffron sabayon, grapefruit condiment and supremes, ratatouille and golden croutons	
PEARLY MEAGRE, BOUILLABAISSE BROTH & ROUILLE	29€
Pearly meagre, bouillabaisse broth, melting potatoes, burnt fennel, country bread toast and rouille	
PROVENÇAL SWISS CHARD GNOCCHI	29€
Homemade Swiss chard gnocchi, Swiss chard jus inspired by meat jus, Beaufort cream, pickled grapes & buckwheat.	
GALICIAN BONE-IN RIB OF BEEF (to share)	14€/100gr
30-day dry-aged, parsley new potatoes, ratatouille, Choron sauce	

DESSERTS

CHEESES	13€
Selection of the Lorgues cheese dairy, condiment compote	
CHOCOLATE & ROSEMARY	13€
Warm chocolate fondant, dark chocolate & Farigoule ganache, chocolate gavotte, homemade rosemary ice cream	
FIGS, ANISE & MINT	13€
Silky anise cream, mint gel, fresh and roasted figs, crumble	
LEMON & BASIL	13€
lemon curd, breton shortbread, lemon sphere, combava meringue, basil gel & lemon sorbet	