

POIREAUX, JAUNE D'OEUF CONFIT, AGRUMES 12€

Poireaux en croûte de sel, siphon à l'huile de poireaux, jaune d'oeuf confit, vinaigrette aux agrumes, croûtons

AGUACHILE DE GAMBAS, LARD DE COLONNATA 16€

Gambas, bouillon de crustacés au citron vert, pickles de céleri et carotte, lard de Colonnata

CROMESQUIS DE CANARD, MANGUE 13€

Cromesquis au confit de canard, sauce mangue, salade de chou blanc

PLATS

PINTADE, CHAMPIGNONS, HERBES FRAÎCHES 27€

Pintade snackée, déclinaison de champignons, purée d'ail confit, condiment aux herbes fraîches, jus de viande

TRUITE, BEURRE BLANC AU NOIX, CELERI, POIRE 27€

Truite en croûte de pain, beurre blanc au noix, mousseline de céleri et poire, pickles de poire, mostarda

GNOCCHIS AU POTIMARRON, EPINARDS, CITRON CONFIT 25€

Gnocchis au potimarron, coulis d'épinards, olives de Kalamata, citron confit, praliné olive, feta

DESSERT

CHOCOLAT & WHISKY 11€

Ganache au chocolat & whisky, dulcey, fondant au chocolat, glace whisky et tuile au gruet de cacao

KIWI, ANETH, MERINGUE 10€

Crémeux yaourt, condiment au kiwi & aneth, meringue, kiwi frais et glace vanille

FROMAGES 10€

Sélection de la fromagerie de Lorgues, condiment maison

STARTERS

LEEKS, CANDIED EGG YOLK, CITRUS 12€

Leeks in a salt crust, leek oil siphon, candied egg yolk, citrus vinaigrette, croutons

PRAWN AGUACHILE, BACON OF COLONNATA 16€

Prawns, shellfish broth with lime, pickles of celery and carrots, bacon of Colonnata

DUCK CROMESQUIS, MANGO 13€

Cromesquis with duck confit, mango sauce, white cabbage salad

MAIN

GUINEA FOWL, MUSHROOMS, FRESH HERB 27€

Snacked guinea fowl, mushroom, confit garlic mousseline, fresh herb condiment, meat juice

TROUT, WALNUT BUTTER, CELERY, PEAR 27€

Trout in a bread crust, walnut butter, cream of celery and pear, pear pickles, mostarda

PUMPKIN GNOCCHIS, SPINACH, CANDIED LEMON 25€

Gnocchis with pumpkin, spinach coulis, olives of Kalamata, candied lemon, olive praline, feta

DESSERT

CHOCOLATE & WHISKY 11€

Chocolate ganache & whisky, dulcey, fondant with chocolate, whisky ice cream and cocoa grout tuile

KIWI, DILL, MERINGUE 10€

Creamy yogurt, kiwi & dill condiment, meringue, fresh kiwi and vanilla ice cream

CHEESES 10€

Selection of the Lorgues cheese dairy, condiment compote