

**PETITS FARCIS PICOTTE STYLE 13**

*Croquettes of spring onions 'petits farcis', parsley mayonnaise*

**PANISSES WITH ROSEMARY 12**

*Chickpea fries with rosemary and bacon cream*

**PERFECT EGG BONIFACIENNE STYLE 14**

*Perfect egg, aubergine stew, tomato confit, bread crumble, cow's cheese mousse from provence*

**CARPACCIO OF TROUT AND BOTTARGA 17**

*Trout gravlax, bottarga from cotignac with preserved lemon, declination of turnips*

**PROVENCAL GAZPACHO 12**

*Green tomato gazpacho, cucumber and red pepper and goat cheese*

**SEA BASS FISH LOU SAUSSOUN 25**

*Roasted sea bass with a variation of fennel, sauce of preserved lemon, balsamic, almonds and anchovies*

**HAKE FISH RAITO 26**

*Hake fish in a black olive crust, fish stock with red wine, potatoes, capers chips*

**LAMB OF SISTERON 29**

*Minced lamb, artichoke mousseline, poivrade artichoke salad with mint, ham chips, lamb juice*

**VEAL A LA NIÇOISE "LOU PIECH" 27**

*Stuffed veal à la Niçoise with variation of beans and chards, reduced juice*

**CORSICAN STORZAPRETTI 24**

*Corsican storzapretti with spinach, spinach coulis with hazelnut butter, sage, confit tomato paste*

**SELECTION OF CHEESES 13**

*Selection of cheeses, green salad*

**LEMON CHIN 12**

*Lemon cream, limoncello iced marshmallows, homemade lime sorbet, black lemon powder*

**APPLE AND LAVENDER CROUSTADE 11**

*Apple and lavender crispy pie with homemade vanilla ice cream*

**CHOCOLATE AND HONEY FROM PROVENCE 13**

*Cocoa sponge cake, honey and buckwheat cream, honey gel, kasha, chocolate variation*

**PETITS FARCISS FACON PICOTTE 13**

Croquettes de petits farcis d'oignons grelots, mayonnaise au persil

**PANISSES AU ROMARIN 12**

Frites de pois chiche au romarin, crémeux au lard

**OEUF PARFAIT A LA BONIFACIENNE 14**

Oeuf parfait, ragoût d'aubergine, tomates confites, crumble de pain, mousse de brousse de vache

**CARPACCIO DE TRUITE A LA POUTARGUE 17**

Gravelax de truite, poutargue de cotignac au citron confit, déclinaison de navets

**GAZPACHO PROVENCAL 12**

Gazpacho de tomates vertes, concombre et poivron rouges, frômage de chèvre

**BAR LOU SAUSSOUN 25**

Bar rôti, déclinaison de fenouil, sauce vierge au citron confit, balsamique, amandes et anchois

**MERLU EN RAITO 26**

Merlu en croute d'olives noires, fumet de poisson au vin rouge, pommes de terres, chips de câpres

**AGNEAU DE SISTERON 29**

Effiloché d'agneau, mousseline d'artichauts, salade d'artichauts poivrade à la menthe, chips de jambon

**POCHE DE VEAU A LA NICOISE "LOU PIECH" 27**

Veau farcis à la Niçoise déclinaison de fèves et blettes

**STORZAPRETTI CORSES 24**

Storzapretti corses aux épinards, coulis d'épinards au beurre noisette, sauge, pâte de tomates confites

**FROMAGES DU MARCHÉ 13**

Sélection de fromages selon l'envie du chef, salade verte

**CITRON DE MENTON 12**

Crèmeux au citron, guimauves glacées au limoncello, sorbet citron vert maison, poudre de citron noir

**CROUSTADE POMMES ET LAVANDE 11**

Crustade au pommes et à la lavande, glace vanille maison

**CHOCOLAT ET MIEL DE PROVENCE 13**

Sponge cake cacao, crèmeux au miel et sarrasin, gel de miel, kasha, déclinaison de chocolat