

## LE POTAGER

<b>Primeurs des jardins de Provence</b> à la truffe noire, huile d'olives taggiasche de Terre Bormane, aceto balsamico et fleur de sel.	en demi, 60 €	80 €
<b>Risotto aux artichauts épineux</b> dorés, en fins copeaux, le jus des feuilles acidulé.	en demi, 46 €	70 €
<b>Cookpot de légumes et fruits d'hiver</b> , une râpée de pomme sauvage.	en demi, 48 €	72 €

## LA MER

<b>Coquillages et crustacés, calmars et poulpe de roche</b> cuisinés ensemble, des brocoletti «romano».		98 €
<b>Homard bleu de nos viviers et lentilles vertes du Puy</b> en délicat bouillon, paysanne de légumes et caillé de brebis.		80 €
---		
<b>Fin ragoût de tripettes de stockfisch</b> , morue effeuillée, saucisse « perugina » et côtes de romaine/crème citronnée.	en demi, 54 €	70 €
<b>Turbot côtier rôti</b> , endives de plein champ et radicchio à la truffe noire.		100 €
<b>Loup de Méditerranée</b> piqué de citron confit, artichauts de pays, jeunes carottes et oignons fanes en barigoule.		100 €
<b>Poisson de la pêche locale</b> entier, fenouil, pommes de terre et cébettes au fumet de bouillabaisse. (2, 3 pers.)		p. p. 98 €

## LA TRUFFE NOIRE

**Gnocchi de «Monalisa»** et palets de courge rouge, en demi, 60 € 90 €  
condiment de truffe noire pilé au mortier.

**Coquilles Saint-Jacques** de Normandie, en demi, 82 € 115 €  
jeunes poireaux et truffe noire, saucés d'un bouillon Parmentier.

---

**Homard de Bretagne**, salsifis et châtaignes du Piémont, 125 €  
Tuber Melanosporum.

**Cochonnet du Larzac** en cocotte, céleri fanes à la truffe noire, 95 €  
joue, langue et oreille en salade.

## LA CHASSE

**Dos de chevreuil** frotté de poivre noir et de genièvre, 98 €  
garniture forestière, sauce poivrade.

## LA FERME

**Foie gras de canard de Chalosse** au naturel, 80 €  
pain de campagne toasté.

---

**Canette fermière** à la broche aux agrumes de pays, p.p. 88 €  
les cuisses re-cuisinées, pommes soufflées. (2 pers.)

**Tendron de veau de lait** mijoté longuement, 75 €  
cardon «gobbo» et pousses d'épinards à peine crémees.

**Agneau de lait des Pyrénées** à la cheminée, p.p. 88 €  
légumes au sautoir, pistou d'herbes tendres. (1, 2 pers.)

**Poitrine de pigeonneau des Alpes-de-Haute-Provence** et foie gras de canard 80 €  
sur la braise, polenta gratinée, jus goûteux aux abats.

## LES PÂTURAGES

**Sélection** de fromages affinés pour nous. 22 €

Taxes et service (15%) compris

## AUX FRUITS DU TEMPS

Tian et marmelade d'agrumes de pays  
en amertume. 26 €

Citron du Mentonnais confit, sorbet citron-basilic,  
fine tartelette tiède au vin d'orange. 26 €

Ananas rôti en écailles craquantes,  
mousseline au rhum de la Martinique. 26 €

## AU CHOCOLAT, AU LAIT

Le Louis XV au croustillant de pralin. 26 €

Tasse de chocolat amer,  
croûtons de brioche dorés, sauce chocolat. 26 €

Glace au lait entier et fleur de sel,  
croquant/caramel au caillé de brebis. 26 €

## LA TRADITION

Baba imbibé du rhum de votre choix  
accompagné de crème peu fouettée. 26 €

Tirami-sù à notre façon,  
granité au café. 26 €

## GLACES

Glaces et sorbets maison. 14 €

Chef Pâtissier  
Nicolas Cailleaud

Taxes & Service (15%) compris