



Menu à 28 Euros

Cannellonis d'aubergine à la mousseline de chèvre et basilic
Os à moelle au gros sel fendu de sa pomme amandine
Pressé de moules au curry et pomme granny

~ ~ ~ ~

Pâtes fraîches à l'humeur de mon Père
Cœur de thon mi-cuit à la plancha, tatin d'échalotes confites

Emincés de poulet fermier au citron et miel relevé de gingembre, purée aux flocons de paprika
Plat du jour (uniquement le midi, pas le dimanche)

~ ~ ~ ~

Assortiment de glaces et sorbets
Desserts et Pâtisseries du jour
Mousse au chocolat maison
Crème brûlée maison

Menu à 39 Euros

Barigoule d'artichauts violets au foie gras
Salade tiède de Noix de Saint-Jacques aux asperges, roquette et marjolaine
à la vinaigrette de truffe
Tataki de thon aux graines de sésame et fondue de poireaux

~ ~ ~ ~

Gigotin de lotte au romarin, mijotée de légumes printaniers, jus de tapenade
Magret de canard, pommes de terre fondantes et carotte au sumac
Lapereau rôti, jus réduit de basilic et polenta crémeuse au confit de tomate séchée
Suggestion du jour (suivant disponibilité)

~ ~ ~ ~

Assortiment de glaces et sorbets
Desserts et Pâtisseries du jour
Café gourmand (supplément 2 €)
Colonel

Menu Enfant: 10,00 €

Un poisson, une viande et une pâte vous seront proposés
avec 2 boules de glace au choix.

A fish or a meat with French fries will be proposed to you with an ice cream

Prix nets service compris



Les Salades:

Salade Niçoise: Thon, œuf, tomates, anchois, haricots verts, mesclun	15,00 €
Salade "de mon Père": Foie gras, toasts, magret fumé, tomates, haricots verts, mesclun	19,00 €
Salade tiède de noix de Saint-Jacques aux asperges à la vinaigrette de truffe: Noix de Saint-Jacques aux asperges, roquette, marjolaine, haricots verts, tomates séchées	22,00 €
Salade Minute de Bœuf: E mincé de bœuf, tomates, haricots verts, copeaux de parmesan, mesclun à la vinaigrette d'agrumes	22,00 €

Les entrées:

Foie gras de canard maison	17,00 €
Escargots au beurre persillé	13,00 €
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail et au persil	15,00 €
Barigoule d'artichauts violets au foie gras	14,00 €
Os à moelle au gros sel fendu de sa pomme amandine	11,00 €
Cannellonis d'aubergine à la mousseline de chèvre et basilic	13,00 €
Tataki de thon aux graines de sésame et fondue de poireaux	14,00 €
Brouillade de truffe	28,00 €
Omelette (fines herbes, fromage, champignons)	10,00 €

Les poissons:

Cœur de thon mi-cuit à la plancha, tatin d'échalotes confites	23,00 €
Gigotin de lotte au romarin, mijotée de légumes printaniers, jus de tapenade	26,00 €

Les viandes:

Entrecôte charolaise grillée, frites fraîches et mesclun	21,00 €
Entrecôte charolaise au poivre vert ou au beurre d'anchois, ou au beurre de piment d'Espelette, frites fraîches et mesclun	23,00 €
Emincés de poulet fermier au citron et miel relevé de gingembre	18,00 €
Côtes d'agneau grillées	21,00 €
Magret de canard, pommes de terre fondantes et carotte au sumac	22,00 €
Filet de bœuf charolais grillé, frites fraîches et mesclun	26,00 €
Filet de bœuf charolais au poivre vert ou au beurre d'anchois ou au beurre de piment d'Espelette, frites fraîches et mesclun	28,00 €
Filet de bœuf charolais Rossini ou au beurre truffé	30,00 €

Tous nos poissons et toutes nos viandes sont garnis

Prix nets service compris

Assiette de Fromages: 8,00 €

Assiette de Fromages de chèvres frais de Seillans, élevés en pleine nature: 9,00 €

Nos desserts:

Assortiments de glaces et de sorbets	8,00 €	Café gourmand	11,00 €
Les pâtisseries et desserts du jour	8,00 €	Colonel	9,00 €
Crème brûlée maison	8,00 €	Nougat glacé	8,00 €
Mousse au chocolat maison	8,00 €	Soufflé glacé au Grand Marnier	8,00 €

Pour les végétariens

Omdette (fromage, herbes, champignons): 10,00 €

Brouillade de truffe: 28,00 €

Cannellonis d'aubergine à la mousseline de chèvre et basilic: 13,00 €

Une assiette de légumes: 12,00 €

Barigoule d'artichauts violets: 18,00 €

Prix nets service compris

