

## LA CARTE « NOS ENTREES »

\*\*\*\*\*

La salade de roquette, cebettes, copeaux de parmesan  
Et truffe rapée 19€ (supp menu 6€)

Green salad with aragula, cebettes, parmesan shavings and grated truffle

\*\*\*\*\*

La pissaladière comme à Nice, salade verte 14€

The pissaladière as in Nice and green salad

\*\*\*\*\*

Les frites de panisse et coulis de tomate pimentée 14€

Fries of panisse and slightly spicy tomato coulis

\*\*\*\*\*

Petits gâteaux de courgette sur coulis de tomate 14€

Country zucchini cupcakes with tomato sauce

\*\*\*\*\*

Tempura de fleurs de courgettes en beignet sauce tartare 16€

Tempura of zucchini flowers in donut sauce tartare

\*\*\*\*\*

Petit gâteau de polenta crémeuse gratiné au parmesan et  
coulis de tomate 14€

creamy polenta cake au gratin with parmesan cheese and tomato coulis

\*\*\*\*\*

Salade d'asperges tièdes et Gambas rôties à la plancha 22€

Crème de poivron jaune au piment d'Espelette

Warm asparagus salad and grilled prawns with plancha cream of yellow pepper

\*\*\*\*\*

Les ravioles de foie gras pochées au bouillon de volaille,  
brunoise de petit légumes et râpé de truffe 24€

raviolis of foie gras poached with chicken stock broth, vegetable brunoise and grated  
truffles

\*\*\*\*\*

Velouté de légumes ou soupe du jour ou soupe de  
poisson faite « maison » 16€

Vegetable soup or homemade fish soup

## CARTE DE NOS VIANDES (France & UE)

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf charolais aux oignons confits au vin de Provence  
Pomme de terre à la fourchette truffée 38€  
Charolais beef filet with candied onions in provence wine, potato with truffle fork

\*\*\*\*\*

Le sùpreme de volaille fermière rôtie « basse  
température » dans son jus crémé aux Morilles 32€  
The farm poultry supreme roasted at low temperature in its creamy morel sauce

\*\*\*\*\*

La côte de porc de porc fermière duroc de batallé rôti au romarin, jus  
Brun, mousseline de céleri et galette de pomme de terre 32€  
The farm pork Duroc roast with roast rosemary, brown juice, celery muslin and apple  
delicacy

\*\*\*\*\*

L'agneau des alpes confit de 6 heures, courgettes poêlées  
et pommes grenailles à la fleur de sel 32€  
lamb of the confits Alps of 6 hours, fried zucchini and potatoes with fleur de sel

\*\*\*\*\*

Le filet de veau façon « osso bucco » gnocchis de pomme de terre  
32€

Roasted veal filet « osso bucco way and potato gnocchi

\*\*\*\*\*

Le filet de bœuf poelé au beurre façon tournedos rossini (foie gras)

Pomme anna et jus brun truffé 48€

Filet of beef Rossini foie gras tournedos, apple anna and truffle juice

## LA CARTE DE NOS POISSONS

\*\*\*\*\*

Le dos de loup croustillant à la peau, pomme de terre à la fourchette et confiture d'oignon au vin rouge 34€

\*\*\*\*\*

Le dos de cabillaud en fine ratatouille, crème douce de poivron  
28€

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

La dorade « façon bouille » pomme grenaille  
vapeur, rouille et croûtons 28€

\*\*\*\*\*

### NOS PATES ET RISOTTO (supp menu 5€)

Risotto de st jacques à la plancha en embeurré de Poireaux Sauce champagne 32€

\*\*\*\*\*

Nos pâtes fraîches aux truffes et crème de truffe tuber  
Eastivum 32€

\*\*\*\*\*

Nos pâtes aux gambas et jus court de crustacé, petits légumes 32€

\*\*\*\*\*

Notre risotto de légumes de saison et coulis de tomate

\*\*\*\*\*