



Fermé lundi et le dimanche soir



MENU RETOUR DU MARCHÉ*

Entrée + Plat + Dessert 25,00€

Formule 2 Plats 21,00€

Plat en direct 17,00€

*Tous les midis du mardi au vendredi (hors jours fériés)



POUR RESERVER
04 90 66 03 28

CARTE RESTAURANT

LES ENTREES

Gaspacho de tomates anciennes, fromage frais concombre menthe	14,00€
Fraicheur de courgettes, chèvre frais, poivron pequillos, chorizo	14,00€
Céviche de bar aux agrumes, fine semoule aux herbes fraîches et légumes	19,00€
Ravioles à la truffe d'été, salade de roquette, parmesan, tuile croquante	19,00€

LES PLATS

Suprême de volaille fermière rôti, croque-légumes basilic tomates séchées, jus de volaille	23,00€
Côte de veau en cuisson lente, écrasé de pdt à la truffe d'été, jus des parures	28,00€
Gambas marinées, mélange céréales méditerranéenne aux aromates, bouillon parfumé	24,00€
Filet de dorade royale poêlé sur la peau, vierge aux olives noires de Nyons, caviar d'aubergines, polenta croustillante	28,00€
Noix d'entrecôte Black Angus (Uruguay) frites, salade	27,00€
Burger Classic, pain brioché "Boulangerie du Cours", boeuf(Charolais) cheddar, oignons, cornichon, tomate ancienne, cème échalote, fine herbe, frites, salade	20,00€

LES DESSERTS

Notre sélection de fromages	12,00€
Melon rôti, biscuit croustillant, mousse yaourt brebis au miel de lavande "Nougats Silvain"	10,00€
Soupe de nectarine blanche, glace verveine, guimauve	10,00€
Gros choux façon profiteroles, glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée	10,00€
Nougat glacé "Nougats Silvain"	10,00€
Colonel, sorbet citron, vodka	09,00€
Café liégeois	09,00€
Glaces et sorbets artisanaux "Glaces des Alpes" (différents parfums demander au service)	

MENUS

TENTATION 35,00€

LES ENTRÉES

Gaspacho de tomates anciennes,
fromages frais, concombre menthe

Fraicheur de courgettes, chèvre frais,
poivrons pequillos, chorizo

LES PLATS

Suprême de volaille rôti, croque-légumes
basilic tomates séchées, jus de volaille

Gambas marinées, mélange céréales
méditerranéenne aux aromates, bouillon parfumé

LES DESSERTS

Soupe de nectarine, glace verveine, guimauve

Gros choux façon profiteroles, glace vanille,
sauce chocolat chaud, crème fouettée

Colonel, sobert citron, vodka

Coupe 2 boules glaces et sorbets
artisanaux "Glaces des Alpes"
(demander au service)

Café liégeois

CREATION 45,00€

LES ENTRÉES

Ceviche de bar aux agrumes, fine
semoule aux herbes fraîches et légumes

Ravioles à la truffe d'été, salade
de roquette, parmesan

LES PLATS

Côte de veau, écrasé de pdt à
la truffe d'été, jus des parures.

Filet de dorade royale poêlée, vierge
aux olives, caviar d'aubergines,
polenta crémeuse

LES DESSERTS

Melon rôti, biscuit croustillant, mousse yaourt
brebis au miel de lavande "Nougats Silvain"

Gros choux façon profiteroles, glace vanille,
sauce chocolat chaud, crème fouettée

Soupe de nectarine blanche,
glace verveine, guimauve

Nougat glacé "Nougats Silvain"

Colonel, sobert citron, vodka

Sélection de fromages

Café liégeois