

Au fil des saisons, au fil des produits, Coline et son équipe s'évertuent à réaliser des créations originales, gourmandes et faisant honneur au terroir de notre région.

Nous sélectionnons nos produits chez des producteurs passionnés qui ont, comme nous, à coeur de vous faire découvrir nos richesses. Bigoud', Bruno Cayron, Mathieu Chapel et tant d'autres nous offrent des matières premières exceptionnelles pour à notre tour vous émerveiller !

Nous vous souhaitons de passer un moment des plus agréables et sommes tous à votre écoute.

Belle dégustation...

Tous nos menus sont servis hors boissons, le service est compris. Prix nets.

Le choix du menu se fait pour l'ensemble de la table.

Au déjeuner, à partir de 13h30, seul le menu découverte sera possible.

NB : Nous vous informons que pour le respect de l'équipe, nous fermerons nos portes à 15H15 au déjeuner et à 00h00 au dîner.

Merci de votre compréhension

Coline Faulquier

Dans chaque menu, vous avez le choix de rajouter :

L'Aïoli, devenu plat signature

Mosaïque de légumes croquants/ Baudroie et Merlu en Aïoli

Cœur de baudroie confit à l'huile d'olive et thym citron/ Siphon Aïoli

Feuille croquante à l'encre de seiche et glace Aïoli

Supplément _____ 26€

Le plateau de fromages affinés de la maison Kalou par Carine Kaloudjian

Condiments et pain cranberries/ noisettes

Supplément _____ 20€

MENU DECOUVERTE

49€

Servi uniquement le midi, hors jour fériés

Entrée, plat, dessert

Retrouvez le retour du marché et de nos producteurs chaque jour décliné en trois étapes

PETITE SIGNATURE

88€

Servi uniquement le midi

Accord vins et mets 3 verres (7cl) 38€

Textures de fenouil à l'immortelle

Fougasse aux graines de fenouil et immortelle séchée

La tomate maraîchère

Pétales de cœur de bœuf confite/ Noire de Crimée et sarriette en compotée

Harissa de piments lactofermentés

Canette des Dombes cuite à 55°

Jardin de courgettes de couleurs de Bruno Cayron

Dauphine maison et cœur courgette/ Jus de canard et glace au poivre de Timut

OU

Sparidé de Méditerranée par Mathieu Chapel, brûlé à la flamme

Bonbon de capucine et cocos blancs de Provence par Jérémy

Jus de tête crémé aux herbes

Pêche et Réglisse

Mousse de pêches de Provence/ Parfait glacé réglisse/ Sorbet fruité

Bille gourmande pêche réglisse

MOYENNE SIGNATURE

125€

Servi midi et soir

Accord vins et mets 4 verres (7cl) 56€

Textures de fenouil à l'immortelle

Fougasse aux graines de fenouil et immortelle séchée

La tomate maraîchère

Pétales de cœur de bœuf confite/ Noire de Crimée et sarriette en compotée
Harissa de piments lactofermentés

Crevettes sauvages du Grau du Roi cuites au sel

Champignons de saison/ Haricots verts de Provence/ Amandes fraîches et lait d'amandes fumé

Canette des Dombes cuites à 55°

Jardin de courgettes de couleurs de Bruno Cayron
Dauphine maison et cœur courgette/ Jus de canard et glace au poivre de Timut

OU

Sparidé de Méditerranée par Mathieu Chapel, brûlé à la flamme

Bonbon de capucine et cocos blancs de Provence par Jeremy
Jus de tête crème aux herbes

Pré Dessert

Cerises plein fruit/ Nuage cerise et sorbet mélisse

Pêche et Réglisse

Mousse de pêches de Provence/ Parfait glacé réglisse/ Sorbet fruité
Bille gourmande pêche réglisse

GRANDE SIGNATURE

149€

Servi uniquement le soir

Accord vins et mets 6 verres (7cl) 79€

Textures de fenouil à l'immortelle

Fougasse aux graines de fenouil et immortelle séchée

La tomate maraîchère

Pétales de cœur de bœuf confite/ Noire de Crimée et sarriette en compotée
Harissa de piments lactofermentés

L'Aïoli, devenu plat signature - 2016

L'encornet rouge de Méditerranée par Mathieu Chapel

Raviole croustillante d'encornet/ Caviar d'aubergine fumée/ Jus de favouilles comme
une bisque/ Gel acidulé

Le quasi de Veau rôti

Noix de cajou/ Jus aux épices/ Criste marine glacées de nos côtes/ Artichauts grillés

Pré Dessert

Cerises plein fruit/ Nuage cerise et sorbet mélisse

Pêche et Réglisse

Mousse de pêches de Provence/ Parfait glacé réglisse/ Sorbet fruité
Bille gourmande pêche réglisse

Le chou au miel

Chou croustillant/ Mousse miel d'acacia et mûres entières/ Gel de fruits/ Miel de mon
enfance Bourguignonne au naturel/ Sorbet fruits rouges/ Hydromel maison