




œ Prélude œ

- Ravioles de tourteaux, marinière de coquillages aux herbes** 25 €
- Tartare de bar, citron combawa, fondant d'avocat** 26 €
- Escalopine de foie gras de canard, abricots citron vert gingembre** 25 €
- Gelée de tomates confites au basilic, émulsion mozzarella** 18 €
- Langoustines croustillantes au basilic, jeunes pousses au pesto** 29 €

œ Mer œ

- Saint Pierre entier cuit au four, légumes croquants, sauce vierge (pour 2 pers)** 88€
- Dos de cabillaud, girolles et amandes sautées** 28 €
- Sole meunière, purée de pommes de terre à l'huile d'olive** 43 €
- Blanc de bar à l'étuvée, écume au lait de coco et ananas** 30 €

œ Terre œ

- Médailles de selle d'agneau rôtie, polenta aux olives et pignons** 28 €
- Suprêmes de pigeonneau rôti aux figues et vin de Banyuls** 40 €
- Quasi de veau en cocotte aux senteurs des bois** 30 €
- Cœur de filet de Bœuf, pommes soufflées, sauce Béarnaise** 43 €
- Cocotte de légumes** 20 € 

œ Fromage œ

- Chariot de Fromages de « la ferme Sainte Suzanne »** 13 €

Prix Nets

Notre restaurant est ouvert tous les jours midi de 12h30 à 13h30 et soir de 19h30 à 21h30 sauf samedi midi et dimanche soir
Viandes d'origine Française ou Union Européenne
Le règlement par chèque n'est pas accepté.



œ Douceurs œ

Gaspacho de pêche glacé, sacristain aux noisettes 14 €

Moelleux chocolat « Saint Domingue », crème glacée caramel beurre salé 15 €

Variation sur le citron 15 €

Assortiment de glaces et sorbets du moment 11 €

Pêche melba tradition 15 €

Menu Châteauneuf

œ Entrées œ

*Œufs frais pochés, cappuccino aux
senteurs des bois*

Ou

*Tartare de thon frais au citron vert
et avocat*

œ Plats œ

*Filet de lotte, confit de légumes
méridionaux, jus de ratatouille*

Ou

*Fricassée de veau aux olives
Taggiasche, macaronis sautés au
pesto*

œ Desserts œ

Tarte aux framboises et pistaches

Ou

*Panna cotta abricot et lait
d'amande douce*

53€ (entrée-plat-dessert)

Menu Dégustation

Langoustines croustillantes au basilic

&

*Blanc de bar,
émulsion coco et ananas*

&

*Cœur de filet de Bœuf de Salers,
Pommes soufflées et sauce Béarnaise*

&

*Chariot de Fromages
de « La Ferme Sainte Suzanne »*

&

*Moelleux chocolat Saint Domingue,
glace caramel beurre salé*

Menu 95€ par personne

*Menu valable pour l'ensemble des
convives*

Accords mets et vins

Accord Traditionnel 34€

Accord Prestige 49€

(3 verres de vin par personne)

Prix Nets

Notre restaurant est ouvert tous les jours midi de 12h30 à 13h30 et soir de 19h30 à 21h30 sauf samedi midi et dimanche soir

Viandes d'origine Française ou Union Européenne

Le règlement par chèque n'est pas accepté