

A la carte

Entrées

Asperges vertes, sauce mousseline au basilic et copeaux de parmesan.	11.00 €
Crème de coquillages au safran et huile de basilic-anis.	12.00 €
Carpaccio de daurade au pistou de roquette, concassé de tomates aux pignons de pin.	14.00 €
Foie gras poêlé, chutney de mangue au gingembre rose.	15.00 €

Viandes

Souris d'agneau confite aux herbes de la garrigue, pomme purée à l'ail des ours.	20.00 €
Filet de bœuf, jus corsé à la moelle, asperges gratinées au parmesan et gnocchis.	26.00 €

Poissons

Filets de rouget aux tomates confites et haricots coco au pistou.	20.00 €
Bar à l'unilatérale, huile vierge aux citrons confits et baies roses, écrasé de pomme de terre à la fleur de sel.	23.00 €
Noix de Saint-Jacques à la citronnelle, mousseline de petit pois à la coriandre.	26.00 €

Desserts

Le parfait glacé de l'Orangerie délicatement parfumé à l'orange.	7.00 €
Nage de rhubarbe aux fraises et glace au yaourt.	7.00 €
Fondant au chocolat et fruits de la passion.	8.00 €
Meringue craquante aux framboises et mascarpone, coulis de framboises.	8.00 €