

JUILLET 2026

MOSCOW MULE	14€
COCKTAIL PRIVADIERE	16€

MENU PRIVADIÈRE
ENTREE / PLATS / DESSERT 59€

ENTRÉES

VELOUTÉ DE COURGETTES, OLIVES KALAMATA, FETA.....	14€
<i>CREAM OF ZUCCHINI SOUP, KALAMATA OLIVES & FETA</i>	
CAPONATA SICILIENE, BURRATA CRÉMEUSE, BASILIC.....	18€
<i>SICILIAN CAPONATA, CREAMY BURRATA & BASIL</i>	
TERRINE DE CAMPAGNE, SALADE & PICKLES.....	19€
<i>COUNTRY-STYLE TERRINE, SALAD & PICKLES</i>	
GRAVLAX DE SAUMON, CAROTTE, ORANGE.....	19€
<i>SALMON GRAVLAX, CARROT, ORANGE</i>	

PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE MORILLES.....	32€
<i>FREE-RANGE CHICKEN SUPREME MOREL SAUCE</i>	
FILET DE DAURADE GRILLÉ, VELOURS BASILIC & BISQUE.....	32€
<i>GRILLED SEA BREAM FILLET, GREEN VELOUTÉ & BISQUE</i>	
RIGATONI TOMATE BASILIC, LÉGÈREMENT ÉPICÉS.....	28€
<i>RIGATONI TOMATO & BASIL LIGHTLY SPICED</i>	
VEAU CUIT BASSE T°, JUS DE VIANDE A L’AIL NOIR.....	28€
<i>LOW-TEMPERATURE COOKED VEAL, MEAT JUICE WITH BLACK GARLIC</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

PRESSÉ DE POMME DE TERRE — PÔELÉE DE LÉGUMES— CAPONATA — JEUNES POUSSES
PRESSED POTATOES — VEGETABLE STIR-FRY — CAPONATA — BABY SHOOTS

POUR LES PETITS

PIZZA MARGHERITA.....	16€
NUGGETS, POMMES GRENAILLES....	20€
RIGATONI SAUCE BOLOGNAISE.....	20€

FROMAGE & DESSERTS

FROMAGE DE CHÈVRE AOP (Mas de la Courme –St Bénézet).....	12€
<i>AOP GOAT CHEESE</i>	
GOURMANDISE AU CHOCOLAT, STREUSEL, SORBET & TUILE CACAO.....	17€
<i>CHOCOLATE DELIGHT, STREUSEL, SORBET & COCOA TUILE</i>	
SALADE DE FRAISES, CRUMBLE PISTACHE, GLACE VANILLE.....	16€
<i>STRAWBERRY SALAD, PISTACHIO CRUMBLE, VANILLA ICE CREAM</i>	