

MENU PRIVADIÈRE
ENTREE / PLATS / DESSERT 59€

ENTRÉES

- VELOUTÉ DE COURGETTES, OLIVES KALAMATA, FETA.....14€
CREAM OF ZUCCHINI SOUP, KALAMATA OLIVES & FETA
- CAPONATA SICILIENE, BURRATA CRÉMEUSE, BASILIC.....18€
SICILIAN CAPONATA, CREAMY BURRATA & BASIL
- TERRINE DE CAMPAGNE, SALADES & PICKLES.....19€
COUNTRY-STYLE TERRINE, SALAD & PICKLES
- MOULES GRATINÉES, BEURRE PERSILLÉ.....18€
MUSSELS GRATINATED WITH PARSLEY BUTTER

PLATS

- SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE MORILLES.....32€
FREE-RANGE CHICKEN SUPREME MOREL SAUCE
- FILET DE ST PIERRE GRILLÉ, VELOURS BASILIC & BISQUE.....32€
GRILLED JOHN DORY FILLET, BASIL VELOUTÉ & BISQUE
- RIGATONI TOMATE BASILIC, LÉGÈREMENT ÉPICÉS.....28€
RIGATONI TOMATO & BASIL LIGHTLY SPICED

ACCOMPAGNEMENTS

PRESSÉ DE POMME DE TERRE — PÔLÉE DE LÉGUMES— CAPONATA — JEUNES POUSSÉS
PRESSED POTATOES — VEGETABLE STIR-FRY — CAPONATA — BABY SALAD LEAVES

POUR LES PETITS

- 1/2 PIZZA MARGHERITA / SALADE.....18€
- NUGGETS20€
- RIGATONI SAUCE TOMATE.....20€

FROMAGE & DESSERTS

- FROMAGE DE CHÈVRE AOP (Mas de la Courme –St Bénézet).....12€
AOP GOAT CHEESE
- GOURMANDISE AU CHOCOLAT, STREUSEL, SORBET & TUILE CACAO.....17€
CHOCOLATE DELIGHT, STREUSEL, SORBET & COCOA TUILE
- CRUMBLE AUX FRAISES, CRÈME MONTÉE VANILLE, & ZESTE DE CITRON.....16€
STRAWBERRY CRUMBLE, VANILLA WHIPPED CREAM & LEMON ZEST