

*Rodolphe Lewandowski et son équipe  
vous invitent à découvrir leur univers.*  
Formule 45 euros (entrée + plat + dessert)



## ENTRÉES :

**Carpaccio de betteraves marinées au citron, chèvre frais de Baudinard et truite fumée de Jean Claude vigin** 14 €

Carpaccio of beets marinated in lemon, fresh goat from Baudinard and smoked trout from Jean Claude vigin

**Asperges blanches poêlées au beurre noisette, sauce hollandaise à l'orange** 17 €

Fried white asparagus with hazelnut butter, orange hollandaise sauce

**Raviole à la crème de truffe et jus à la sauge** 18 €

Raviole with truffle cream and sage juice

**Foie gras mi-cuit, pommes fondantes au safran d'Aups et jus de volaille** 26 €

Semi-cooked foie gras, melting apples with Aups saffron and poultry juice

**Entrée Signature \*\***  
**Dégustation de caviar, cylindres de pomme de terre** 29 €

Caviar tasting, potato cylinders

**Œufs brouillés, poutargue de Cotignac** 24 €

Scrambled eggs, Cotignac poutargue

**Langoustines juste saisies, rémoulade au céleri** 25 €

Snacked Langoustines, celery remoulade

**Tarte sans pâte aux légumes de saison, crème de parmesan réduite** 22 €

Pie without pasta with seasonal vegetables, reduced cream of parmesan

## PLATS :

**Croque-Monsieur jambon et truffe** 22 €

Croque-Monsieur with ham and truffles

**Tagliatelle au caviar, crème réduite au citron** 29 €

Tagliatelle with caviar, lemon r cream

## VIANDES :

**Pluma de porc mariné à la sauce soja, Échalotes confites, oignons et olives** 26 €

Pork pluma marinated in soy sauce, Shallots, onions and olives

**Selle d'agneau au pistou, gnocchi et artichauts poivrade** 31 €

Saddle of lamb with pistou, gnocchi and peppered artichokes

**Souris d'agneau rôtie, cannellonis farcis et gratinés** 29 €

Roasted lamb mouse, stuffed and gratin cannelloni

**Viande Signature \*\***  
**Filet de bœuf Rossini, émulsion de pomme de terre, jus de bœuf** 39 €

Rossini Beef , potato emulsion, beef juice

**À PARTAGER :** 60 €

**La planche Repas du Calalou pour 2 personnes**  
**Rémoulade de céleri, Tartare de betterave, guacamole maison, houmous de pois chiche, assortiment charcuterie, croque-monsieur à la truffe, Pizza à la truffe, fromage, assortiment dessert**

Celery remoulade, beet tartare, homemade guacamole, chickpea hummus, charcuterie assortment, truffle croque monsieur, truffle pizza, cheese, dessert assortment

Supplément Plats Signature \*\* 9 €

Origine Viande : France, UE

Liste de allergènes sur demande



## POISSONS

**Ombrine, marmelade aux agrumes, oignons et olive** 24 €

Ombrine, marmalade with citrus, onions and olive

**Maquereaux en filets grillés, thym citron, condiments comme une escabèche, crème aigrette** 22 €

Mackerel in grilled fillets, lemon thyme, condiments like escabèche, aigrette cream

### Poisson Signature \*\*

**Sole rôtie, petits pois mentholés, jus de volaille** 34 €

Roasted sole, mint peas, poultry juice

## FROMAGES

**Chèvre frais bio de Baudinard** 13 €

Fresh organic goat cheese from Baudinard, and poultry juice

**Découverte de notre fromager** 19 €

Discovery of our cheese maker

## DESSERTS

**Le tout vanille** 14 €

Vanilla

**Tartelette Framboise** 12 €

Raspberry tart

**Crousti choco** 12 €

Chocolate

**Allumette à la fraise** 12 €

Strawberry

## La Carte des petits gastronomes 15 €

(1 entrée + 1 plat + 1 dessert)

(Children's Menu)

### Déclinaison de charcuterie

Declination of cooked meats

### Dégustation de saumon fumé

Smoked salmon tasting

### Effeillé de tomate concombre

Leaf stripped of cucumber and tomatoes

\*\*\*\*

### Oeufs à la coque, mouillettes de beurre, pomme Pont-Neuf

Boiled egg, Butter mouillette and frie Pont-Neuf

### Suprême de volaille et frites

Poultry supreme and sauté French fries

### La pêche du jour et légumes du moment

Fishing of the day and seasonal vegetables

\*\*\*\*

### La Douceur du Calalou

Sweetness of Calalou

Supplément Plats Signature \*\*

9 €

Origine Viande : France, UE

Liste de allergènes sur demande