

*Monsieur Patrick Rivière et son équipe
vous invitent à découvrir leur univers.*

Formule 55 euros (entrée + plat + dessert)
(Hors plats Signature)

ENTREES

Pressé de daurade marinée aux légumes du soleil, vierge provençale à l'huile de basilic	25 €
Marinated sea bream press with sun vegetables, Provençal virgin sauce with basil oil	
La César salade aux blancs de volailles panés, œuf poché et copeaux de parmesan	23 €
Caesar salad with breaded chicken breast, poached egg, and parmesan shavings	
Cheesecake de St Môret aux herbes, tomates Séchées et jambon cru, chlorophylle de basilic en vinaigrette	23 €
St Môret cheesecake with herbs, dried tomatoes, and cured ham, basil chlorophyll vinaigrette	
La rilette de saumon à l'aneth, crème battue à la ciboulette caramel de betterave	23 €
Salmon rillettes with dill, whipped cream with chives, beetroot caramel	
Tomates d'antan marinées au pesto, burrata truffée coriandre et pain grillé	22 €
Tomatoes marinated in pesto, truffled burrata, coriander and grilled bread	
Le Vitello Tonnato, crème légère au thon et câpres à queue	24 €
Vitello Tonnato, light tuna cream, and stem capers	
Carpaccio de Gambas, Tobiko Wasabi au lait de citron jaune, quelques feuilles marinées	25 €
Prawn carpaccio, Tobiko Wasabi with lemon milk, and marinated leaves	

Entrée Signature **

Terrine de Foie Gras aux truffes d'Aups, pain de campagne grillé	29 €
Foie Gras terrine with Aups truffles, toasted country bread	

POISSONS

Le Pavé de Maigre, pailles de fenouil thaï au pamplemousse et avocat grillés	30 €
Seabass steak, Thai fennel straws with grilled grapefruit and avocado	
Le Dos de daurade snacké, barigoule d'artichaut et fenouil au pesto provençal	29 €
Seared sea bream back, artichoke barigoule, and fennel with Provençal pesto	

Supplément Plats Signature **	12 €
--------------------------------------	------

Origine Viande : France, UE

Liste de allergènes sur demande

Poisson Signature **

Les Saint-Jacques poêlées, mousseline d'artichaut pleurote et jus d'olive noires	30 €
Pan-fried scallops, artichoke oyster mushroom mousseline, and black olive juice	

VIANDES

La Poitrine de canette caramélisée au miel, mousseline de petit pois et infusion d'agrumes	35 €
Honey-caramelized duck breast, peas mousseline, and citrus infusion	
Le Carré d'agneau en croûte d'herbes, dragées d'ail confit et rattes à la sarriette	36 €
Herb-cruste rack of lamb, candied garlic dragees, and savory fingerling potatoes	
Le galant de volaille farci au foie gras, pomme château au jus de viande	32 €
The chicken gallant stuffed with foie gras, potatoes with meat jus	

Viande Signature **

Le filet de bœuf poêlé, écrasé de pomme de terre truffée, jus court	39 €
Pan-seared beef fillet, truffled mashed potatoes, short jus	
Pigeon Racan farci, choux foie gras et truffe en croûte de feuilletage	40 €
Racan pigeon stuffed with cabbage, foie gras and truffles in a puff pastry crust	

FROMAGES

Notre sélection de fromage	14 €
Our cheese selection	

DESSERTS

Le Crèmeux bergamote, fenouil confit et strudel vanillé	15 €
Bergamot cream, candied fennel, and vanilla strudel	
L'Arlette aux fraises, crème chiboust au Grand Marnier	15 €
Strawberry Arlette, Chiboust cream with Grand Marnier	
La délicatesse aux framboises et poivron rouge à la verveine	15 €
The raspberry and red pepper delicacy with verbena	
L'iceberg au citron vert, biscuit au jus et meringue brûlée	15 €
Iceberg with lime, biscuit with juice and burnt meringue	
Le moelleux fondant au chocolat noir, crème glacée à la vanille	15 €
Dark chocolate fondant cake, vanilla ice cream	

