

LA CARTE

Les Entrées

Prix net en Euros

Salade Mêlée au crabe, huile d'Olive et citron vert <i>Salade with crab, olive oil and green lemon – Krabbensalat</i>	22 €
Suprême de cailles rôties, émulsion au vinaigre balsamique, Mesclun et foie gras mi-cuit <i>Roasted quail with foie gras and Mesclun salad</i> <i>Filet von Wachteln mit Salat an Balsamicosauce und Foie Gras (medium)</i>	25 €
Salade Gourmande (<i>foie gras de canard poele, mesclun tomates et magret de canard fumé</i>)	26€
Terrine de Foie gras de canard entier mi-cuit	26 €
12 Huîtres de Bouzigues	26 €
6 huitres de Bouzigues <i>Oysters from Bouzigues - Austern von Bouzigues (auf Vorbestellung)</i>	15 €
Cevicche de Loup ou Bar (selon) au citron vert et lait de coco	24€
Coeur de Saumon fumé ,d'Ecosse	23 €
Fondu de Saint Remoy, sauce aux herbes et salade aux noix <i>Hot goat cheese and walnut salad in an herb sauce</i> <i>auf Toast überbackener Ziegenkäse (aus den Alpillen) mit Salatgarnitur, Nüssen</i>	20 €
Assiette de Jambon Bellota de pata negra Espagnol <i>(Jam Iberico Bellota)</i>	22 €

LA CARTE

Les Viandes

Prix net en Euros

<i>Magret de canard des Landes cuit sur sa peau aux sarments, Sauce au poivre vert</i>	36 €
<i>Entenbrust in seiner Haut am Holzofen gegrillt, an grüner Pfeffersauce Duck filet cooked on the wood fire, green pepper sauce</i>	
<i>Filet de bœuf « Charolais » au poivre noir</i>	39 €
<i>Beef filet with black pepper sauce - Rinderfilet « Herkunft Normandie » an schwarzem Pfeffer</i>	
<i>Canon (Selle) d'Agneau « Comte de Provence » rôti, aux Saveurs de garrigues</i>	36 €
<i>Roasted lamb, Provencal savour - das beste Stück aus der Lammkeule, nach provencalischer Art</i>	
<i>Daube de Taureau aoc Camargue façon Gardianne</i>	34 €

Plats végétariens:

<ul style="list-style-type: none"><i>Ravioles de fromage de chevre au basilic, pignons de pin et coulis de tomates provençales</i>	25 €
<ul style="list-style-type: none"><i>Assiette de légumes, et accompagnements du jour</i>	26 €

Les Poissons

<i>Filet de Bar de ligne ou Loup de mer sauvage à l'aneth</i>	36 €
<i>Méditerranéan bass filet with dill -Filet vom Wolfsbarsch an Dillsauce</i>	
<i>Gambas aux épices(6), façon Thai avec accompagnements</i>	37 €
<i>Thai shrimp scampy - Garnelen thailändischer Art</i>	
<i>Ragoût de Saint Jacques aux ravioles de Romans et jus de truffes</i>	35 €
<i>Scallop and Ravioles stew in truffle sauce Ragout von Jakobsmuscheln in Raviolis nach romanischer Art, Trüffelsauce</i>	
<i>Queue de homard Roti et bisquette de crustacés</i>	49 €

<u>LES FROMAGES</u> A.O.C et ses confitures	13 €
<i>Cheese and marmelade /jam – Käseauswahl mit Konfiture</i>	

Les Desserts

<i>Profiteroles au chocolat</i>	13 €
<i>Profiteroles with Chocolat- kleine Windbeutel mit Vanille Eis und Schokoladensauce</i>	
<i>Tarte pomme Tatin</i>	13 €
<i>Crêpe à la glace et au grand Marnier*</i>	13 €
<i>Ananas rôti aux épices *</i>	16 €
<i>Roasted pineapple with spices – Ananas in Gewürzen gebraten</i>	
<i>Vacherin vanille Framboises *</i>	15 €
<i>Vacherin with Raspberry and Vanilla Meringue - Eistorte Vanille Himbeer Geschmack</i>	
<i>Croustillant au chocolat praliné*</i>	16 €
<i>Le Dacquois praline *</i>	15 €
<i>Gratin de framboises*</i>	15 €
<i>Pavlova au marron*</i>	15 €
<i>Coupe de Sorbets - Dame blanche</i>	11 €

- * Desserts devant être commandés au début du diner

