

NOS MENUS GASTRONOMIQUES

Philippe Stoque et son équipe vous emmènent à la découverte de leurs
Menus Dégustation

Les menus varient selon les saisons et arrivages
Uniquement pour l'ensemble de la table

Menu Weekend en quatre services

72.00€

Menu Weekend en trois services

59.50€

Menu du Marché en trois Services (en semaine)

46.90€

Menu Végétarien en trois Services (en semaine)

46.90€

Menu Dégustation en cinq Services

87.00€

avec Sélection de Vins

138.00€

La Cuisine c'est quand les Choses ont le Goût de ce qu'elles sont (Curnonsky)

NOTRE CARTE PRINTANIÈRE

Nos Entrées

Le Foie Gras d'Oie

Mi-cuit au Naturel, Chutney d'oignons rouges
Gelée de Coins à la Lavande, Brioche tiède

28.00€

Les Escargots

Petit Gris de Namur sous Croute dorée
Aux Effluves de Champignons au Pistou

26.00 €

Le Saumon

Duo de Saumon fumé maison et Gravelax, Emietté de Crabes,
Rémoulade de Céleri et Pommes vertes, Crème Raifort

27.50€

La Saint Jacques

Juste poêlée, Endives safranées
Beurre d'Oursins

32.00 €

L'Entrée Végan

Fraicheur Printanière du Cigalon

23.50 €

Plat Végan

L'Assiette Végan

Variation de Légumes saisonnier aux Senteurs du Sud

26.50€

*Si vous souffrez d'allergies, renseignez vous auprès de notre Maître d'Hôtel
Carte d'allergènes à votre disposition*

Nos Saveurs Marines

selon le Marché

La Sole

Goujonnette de Sole aux Morilles, Crème de Sherry

Pak-Choi à l'Huile de Noix

36.50 €

Le Sandre

Poêlé sur Peau, Tombée de Poireaux aux Légumes

Coulis de Crustacés

33.50 €

Le Cabillaud

Filet cuit vapeur sur Risotto Verdé

Lait Coco au Curry

32.50 €

Nos Viandes

L'Agneau

La Mignonnette en Croute de Thym

Caviar d'Aubergine à l'Ail fumé, Jus court au Madère

37.90€

Le Bœuf

Le Filet poêlé aux Morilles

Sauce Meurette, Pommes de Terre rappées

39.50 €

La Poularde fermière

Le Suprême cuit en deux Cuissons

Crème de Riesling aux Tomates séchées

33.50 €

Le Canard

Le Magret rôti, Brunoise de Mangue caramélisé au Romarin

Sauce au Miel du Pays

36.50 €

*Si vous souffrez d'allergies, renseignez vous auprès de notre Maître d'Hôtel
Carte d'allergènes à votre disposition*

Nos Fantaisies Gourmandes

Le Fromage

Palette de Fromages sélectionnés

16.50€

Le Fromage Gourmand

Petit Assortiment de Fromages
avec sont Verre de Vin Rouge

18.00€

Le Chocolat

Moelleux au Cœur fondant

Crème Anglaise

14.50€

La Banane

Croustillant de Banane au Rhum

Truffe glacée à la Vanille, Coulis Exotique

14.50€

Le Sud

Finger glacé au Calisson d'Aix

Kumquat confit

14.50€

La Symphonie du Cigalon

Variation de desserts

18.50€

Le Dessert du Jour

14.50€

*Si vous souffrez d'allergies, renseignez vous auprès de notre Maître d'Hôtel
Carte d'allergènes à votre disposition*