

NOS MENUS GASTRONOMIQUES

**Cyprien Hipeau et son équipe vous invitent à découvrir leurs menus,
à composer librement parmi l'ensemble de la carte.**

Servis uniquement pour l'ensemble de la table.

Dernière prise de commande à 20h30.

**Menu "Découverte" en 3 Services
69,00€**

**Menu "Plaisir" en 4 Services
82,00€**

**Menu "Dégustation" en 5 Services
97,00€**

**Accords Mets & Vins en «3, 4 ou 5 services » sur
demande auprès de notre sommelier**

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

CARTE GASTRONOMIQUES

Nos Entrées

Foie de Canard poêlé, jeu de champignons,
Reduction parfumé aux sous-bois
29.00€

Pressé de Homard, maïs en douceur et fumé,
bisque montée
28.00 €

Des Éclats du jardin en tarte fine, jeunes
pousses et jus végétal
19.00€

Nos Poissons

Le Sandre, déclinaison de laitue romaine,
fumet grillé à l'huile d'olive
37.00€

Filet de Truite,
fenouil fondant et croquant, jus anisé
34.00€

Nos Viandes

Pintade en deux cuissons,
poivron en variation, jus de volaille infusé au cumin
37.00€

Carré de porc au Koji, gnocchis aux herbes du jardin,
sauce au thym
34.00€

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

Nos Fromages

Palette de Fromages sélectionnés
18.00€

Nos Desserts

Parfums du Sud, comme un Calisson d'Aix
15.50€

Fraîcheur d'agrumes
13.00€

Passionnément Chocolat
14.00€

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

Accords Mets & Vins en «3, 4 ou 5 services » sur
demande auprès de notre sommelier