



Marlène vous propose
La Carte

LES ENTRÉES

Ravioles d'escargots de Nizerolles « Vial Michaël » Ricotta, épinards, espuma d'ail frais et de persil	25.00€
L'œuf bio de Léa mollet façon meurette, haddock poché et émulsion au lait fumé Lentilles vertes du Puy AOP, toast grillé à l'ail frais	26.00€
Cannelloni de truite rose farci aux shitakés de Vernusse - Émulsion aux amandes Fine julienne de jeunes poireaux et pois gourmands cuits au wok	30.00€
Création végétarienne, produits du marché sur commande	22.00€



MER & TERRE

La mer

Filet d'églefin sauvage, viennoise au comté jeune Émulsion au jus de carotte citronnée Mousseline de patate douce bio, courge spaghetti bio et chou-fleur	36.00€
---	--------

La terre

Ris de veau croustillant, tagliatelles de céleri Émulsion aux jus de morilles	35.00€
Filet de bœuf race Aubrac, jus de bœuf aux olives de Nice Foie gras poêlé, collection de betterave rouge	39.00€
Suprême de volaille jaune fermière, jus acidulé au citron Petites pâtes : langues d'oiseau cuites comme un risotto Poivrons multicolores, parmesan. Champignon en tempura	35.00€



FROMAGES

Fromages frais et affinés

L'assiette de fromages préparés, sorbet à la pomme verte, herbes fraîches	15.00€
Faisselle de Fromage Blanc à la crème	8.00€



DESSERTS

Fine Tartelette aux amandes et figues de Solliès AOP Ganache infusée aux feuilles de figuier, sorbet figue noire	15.00€
Poire William pochée aux quatre épices Praliné croustillant, fin cookies au chocolat grand cru	14.00€
Le classique : Moelleux au chocolat Guanaja « Maison Valrhona » Cœur praliné, crème glacée à la vanille de Bourbon	14.00€

Viandes provenance France & UE
Prix nets par personne boissons non comprises

