

Le chef **Romain GANDOLPHE** et son équipe vous proposent de découvrir ses dernières créations au fil des saisons...

menu du marché en 3 plats 48 euros

[le **midi** en semaine uniquement, hors jours fériés]

menu Vivier en 3 plats au choix 75 euros

Daurade royale / Gravlax / Gin tonic / Concombre / Yaourt

Pied de cochon / Escargot / Cromesquis / Morille / Fumé / Sabayon vin jaune

Sandre / Meunière / Coques / Tortellini / Asperges blanches brulées / Citron

Agneau / Provence / Houmous / Vadouvan / Carotte

Fromages Fermiers / Sélection René Pellegrini (sup. 16 euros)

Rhubarbe / Framboise / Baie de batak

Churros / Praliné noisette / Vanille / Caramel

menu Gourmand en 6 plats 90 euros

Un verre de vin (7,5 cl) en accord avec chaque plat 50 euros

Foie gras / Pomme / Épices / Anguille fumée / Pedro Ximénez

Daurade royale / Gravlax / Gin tonic / Concombre / Yaourt

Sandre / Meunière / Coques / Tortellini / Asperges blanches brulées / Citron

Agneau / Provence / Houmous / Vadouvan / Carotte

Fromages Fermiers / Sélection René Pellegrini (sup. 16 euros)

Rhubarbe / Framboise / Baie de batak

Churros / Praliné noisette / Vanille / Caramel

pour l'ensemble de la table

Nos recettes peuvent contenir des substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou intolérances alimentaires. Liste et informations disponibles conformément à l'annexe II du règlement CE 1169/2011 et au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015.

Volaille origine France - Agneau origine France

menu Émotion en 8 plats 130 euros

Un verre de vin (7,5 cl) en accord avec chaque plat 65 euros
[le **soir** et le **dimanche midi**]

Foie gras / Pomme / Épices / Anguille fumée / Pedro Ximénez

Daurade royale / Gravlax / Gin tonic / Concombre / Yaourt

Rouget / Soupe de poisson / Poivrons / Rouille

Sandre / Meunière / Coques / Tortellini / Asperges blanches brulées / Citron

Agneau / Provence / Houmous / Vadouvan / Carotte

Camembert AOP frit / Ail noir / Frisée / Vinaigrette gingembre

Rhubarbe / Framboise / Baie de batak

Churros / Praliné noisette / Vanille / Caramel

pour l'ensemble de la table

Carte

Foie gras / Pomme / Épices / Anguille fumée / Pedro Ximénez 42 euros

Foie gras / Apple / Spices / Smoked eel / Pedro Ximénez

Pied de cochon / Escargot / Cromesquis / Morille / Fumé / Sabayon vin jaune 42 euros

Snail / Pig's trotter / Cromesquis / Morel / Vin jaune sabayon

Daurade royale / Gravlax / Gin tonic / Concombre / Yaourt 40 euros

Royal sea bream / Gravlax / Gin tonic / Cucumber / Yoghurt

Sandre / Meunière / Coques / Tortellini / Asperges blanches brulées / Citron 52 euros

Zander / Cockles / Tortellini / Charred white asparagus / Lemon

Agneau / Provence / Houmous / Vadouvan / Carotte 58 euros

Lamb / Provence / Hummus / French curry / Carrot

Pigeon / Pithiviers / Cèpes / Foie gras 56 euros

Pigeon pie / Foie gras / Porcini mushroom

Fromages Fermiers / Sélection René Pellegrini 20 euros

Farmhouse cheese selection / René Pellegrini

Camembert AOP frit / Ail noir / Frisée / Vinaigrette gingembre 16 euros

Fried camembert / Black garlic / Frisee lettuce / Ginger dressing

Rhubarbe / Framboise / Baie de batak 16 euros

Rhubarb / Raspberry / Batak berry

Churros / Praliné noisette / Vanille / Caramel 16 euros

Churros / Praline / Hazelnut / Vanilla / Caramel

Ouvert du mercredi au vendredi midi et soir - Samedi soir - Dimanche midi
Prix net - Boissons non comprises - Carte de crédit acceptée - Visa, Mastercard - American Express

Champagne

Huré Frères

Extra Brut
« Invitation »
(12 cl) 16 euros

Vauversin

Extra Brut Grand Cru Oger
Blanc de Blancs
(12 cl) 18 euros

Pierre Gerbais

Extra Brut
« Grains de Celles » rosé
(12 cl) 18 euros

Verres de vin

Blancs (15 cl)

Domaine des Blaquières

2022 IGP Alpilles 11 euros

Cyprien Arlaud - «Scrith»

2022 AOP Bourgogne Aligoté 12 euros

Domaine Yannick Pelletier - «Blanc»

2022 Vin de France 12 euros

Domaine Les Mangeux d'Pierre - «Coal»

2020 AOP Bugey 15 euros

Clos des Rocs - «En près forêt»

2022 AOP Mâcon 12 euros

Rouges (15 cl)

Domaine Bleuzen - «Le Clos»

2022 AOP Ventoux 12 euros

Domaine Vernay - «Saint-Agathe»

2021 IGP Collines Rhodaniennes 15 euros

Domaine Sébastien Besson

2021 AOP Beaujolais Villages 11 euros

Domaine des Quatre Piliers - «Cabernet Franc»

2021 AOP Touraine 14 euros

Domaine Julien Gérard & Fils - «Origine»

2021 AOP Bourgogne 16 euros

Rosé (15 cl)

Domaine de La Combe au Mas - «Roumille»

2022 AOP Ventoux 10 euros

Domaine Gavoty - «Clarendon»

2022 AOP Côtes-de-Provence 13 euros

Vins de desserts (10 cl)

Domaine Camin Larredya - «Au Capcéu»

2021 AOP Jurançon Moelleux 14 euros

Domaine Ignace «Les petits Grains d'Antonin»

2022 AOP Muscat de Beaumes-de-Venise VDN 12 euros

Domaine Plageole - «Vin de Voile»

2010 AOP Gaillac Premières Côtes 14 euros (7,5 cl)