

CARTE

Entrées

Flan d'asperges vertes au parmesan et à la ciboulette Flan of green asparaguses with parmesan cheese and chive	12 €
Foie gras de canard maison et confiture de figues Homemade Foie gras with figs jam	17 €
Saumon mariné à l'aneth & à l'huile d'olive de Provence Marinated Salmon in Provence olive oil and dill	15 €
Artichauts à la barigoule Barigoule artichokes	15 €
Pélardon des Cevennes chaud & sa salade Cevennes goat cheese served warm with salad	12 €

Plats

Sauté d'agneau aux épices at aux petits légumes Sautéed lamb with spices and small vegetables	20 €
Grenadins de veau à la compote d'oignons doux Veal grenada with sweet onion compote	20 €
Médallions de lotte en marinière de légumes à la tomate confite Monkfish medallions in white wine sauce with candied tomatoes	20 €
Suprême de pintadeau sauté à l'estragon et aux olives vertes Guinea fowl supreme sautéed with tarragon and green olives	20 €

<u>Assiette de fromages</u> Assorted cheese plate	6 €
--	-----

<u>Desserts Maison</u>	8 €
------------------------	-----

Gourmandine au chocolat & à l'orange confite Chocolate Gourmandine & crystallized orange	
Flan caramélisé aux pommes Caramelized apple flan	
Mousse de mascarpone aux fraises de pays Mascarpone mousse with Strawberries	
Ile flottante Floating island	
Nougat glacé au miel de Pays Frozen Nougat with Provence honey	
Pruneaux au vin rouge & à la cannelle Marinated prunes in red wine & cinnamon	