

## Nos Menus

### **Menu Dégustation « Saveurs Printanières » en 4 services à 52 €**

*A travers cette balade gastronomique, Philippe Bardau vous invite à partager les émotions d'un repas réussi autour de ses coups de cœur du moment.*

**Menu réservé pour l'ensemble de la table**

**Dernière prise de commande à 13h30 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner**

#### LES ASPERGES VERTES DU LUBERON

à la fois croquantes et fondantes, caviar Kristal, agrumes de Nice, condiment au persil frais et sabayon à la poutargue

#### LE MEDAILLON DE LOTTE

cuisinée au basilic, agnolottis de gamberonis, mousseline de petit pois frais et asperge verte rôtée à cru, chorizo grillé et fumet torréfié

#### LE PIGEON DE PORNIC

Simplement rôti, foie gras de canard

« fumé-grillé », tétragone à la noix de muscade, épeautre au parmesan

#### LE COMPROMIS SENSUEL

autour du chocolat noir Mandjari et du citron vert, condiment au gingembre

### **Notre menu Retour du Marché 28€**

Proposé du lundi au samedi, uniquement pour le déjeuner, le chef et son équipe vous concoctent quotidiennement un délicieux menu empreint de gourmandise et de fraîcheur, incluant une entrée, un plat et un dessert.

### **Notre menu enfant jusqu'à 10 ans 15€**

Consulter notre équipe