**

****



 Végétal

 Fruits à coques

**Pour commencer
To start**

Thon mi cuit pané à la poudre de pistache, assaisonné  28 €
d’un jus aux fruits de la passion
*Tuna tataki breaded with pistachio powder, seasoned with passion fruit jus*

Ceviche de daurade royale accompagné d’un gaspacho 24 €
de tomate verte au basilic sauvage
*Royal sea bream ceviche accompanied by green tomato gazpacho and wild basil*
Foie gras de canard confit aux épices, chutney de fraise du pays au gingembre 32 €
et pain perdu à la vanille de Madagascar
*Duck foie gras confit with spices, country strawberry and ginger chutney, Madagascar vanilla French toast*

Langoustines servies croustillantes à la menthe, mayonnaise 24 €
d’aubergine au piment d’Espelette
*Crispy mint-served langoustines with eggplant mayonnaise with chili*

Petits farcis monégasques à notre façon végétale laqués au jus de cuisson  19 € *Monégasque-style stuffed vegetables lacquered with cooking jus*

Pastilla au poulet fermier et aux amandes, réduction d’orange à la cannelle 19 €
*Chicken farmer pastilla with almonds, orange reduction with cinnamon*

**Á partager / *To share***

Brochette de poulet au citron confit 12 €
*Lemon-preserved chicken skewer*

Brochette de lotte au pesto vert 15 €
*Monkfish skewer with green pesto*

Viande d’exception selon le marché du jour, grillée et accompagnée (Selon arrivage)
d’une purée à la truffe noire
*Exceptional meat according to the daily* market, grilled and served with black truffle (According to arrivals)

Poissons et crustacés de la pêche du jour, légumes grillés, sauce vierge (Selon arrivage)
*Fish and crustaceans from the catch of the day, grilled vegetables, virgin sauce* (According to arrivals)

**Pour suivre
*To follow***

Rouget de roche en bouillabaisse, pommes de terre et fenouil fondant, 36 €
condiment rouille et pain croustillant à l’ail *Red mullet in bouillabaisse, potatoes and melting fennel, rouille condiment
and crispy garlic bread*

Poulpe poché au bouillon puis grillé, marmelade de tomate fraîche 34 €
et pommes de terre croustillantes épicées
*Octopus poached in broth then grilled, fresh tomato marmalade and
spicy crispy potatoes*

Epaule d’agneau de Sisteron confite à basse température, jus de navarin et 34 €
petits légumes de saison
*Slow-cooked Sisteron lamb shoulder, navarin jus and seasonal vegetables*

Tortelli artisanal à la truffe noire d’été, petits pois et fondue de poireaux 28 €
*Artisanal tortelli with summer black truffle, peas and leek fondue*

**Pour accompagner
*To accompany***



*​*Légumes de saison grillés 12 €
*Grilled seasonal vegetables*

Purée de pommes de terre à la truffe noire d’été 12 €
*Summer black truffle* *mashed potatoes*

Courgette trompette en persillade 10 €
*Trumpet zucchini with persillade*

Brocolis marinés au yaourt puis grillés 10 €
*Marinated yogurt-grilled broccoli*

**Desserts**

Churros minutes au thym sauvage, sauce caramel au beurre salé 14 €
*Wild thyme churros, salted butter caramel sauce*

Salade d’orange à la cannelle, dattes medjoul et menthe fraîche 12 €
*Orange cinnamon salad with Medjool dates and fresh mint*

Soufflé au chocolat et son sorbet 16 €
*Chocolate soufflé with its sorbet*

Assiette de fruits du jour 16 €
Plate of fresh daily fruits

**Á partager / *To share***

Profiterole classique au chocolat chaud 22 €
*Classic chocolate Profiteroles with hot chocolate sauce*

**Glaces Sorbets
*Ice cream***

Chocolat noir moka 12 € Yaourt à la verveine 12 €
*Dark moka chocolate Lemon verbena yogurt*

Vanille de Tahiti 12 € Mangue 12 €
*Tahitian Vanilla Mango*

Pistache 12 € Citron 12 €
*Pistachio Lemon*

 Framboise et rose 12 €
 *Raspberry and rose*