

# Menu du marché

**\* Disponible les midis en semaine.**

---

Saumon gravlax, ricotta aux agrumes, pesto roquette amande, pickles

**OU**

Rôti de cochon en fines tranches, mayonnaise curry yuzu,  
tomates confites, noix & olives



Risotto à la crème de petit pois, oeuf parfait,  
parmesan, oignons frits

**OU**

Araignée de veau, purée de pomme de terre à la sauge,  
sauce barbecue asiatique



Mousse au chocolat 64%, grué de cacao

**OU**

Crème légère vanille, coulis framboise,  
crumble cacao

**OU**

Sélection de fromages

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

**29€**



Pour une meilleure organisation de service, nous vous demandons de choisir votre dessert au début du repas  
Tous nos plats sont faits maison et préparés avec soin par notre Chef.  
Service compris - hors boisson

# Menu Augusta

\* Disponible les soirs en semaine & les week-ends

---

39€

Carottes fanes rôties au miel d'ici, fromage blanc à la menthe  
cacahuète grillées, grenade 17€

OU

Décousu d'espadon à la provençale 21€  
Écrasé d'avocat, tomates confites, cébettes, câpres



Pluma de cochon snackée, sauce barbecue asiatique 23€  
Ecrasé pomme de terre comté et sauge

OU

Filet de bar rôti, citron & olives de Nyons 25€  
Pois cassées, herbes du jardin



*plateau de fromages affinés* *supp + 13€*

Paris brest à notre façon, crème diplomate café amaretto 9€  
Amandes éfilées, nougatine noisette

OU

Pavlova revisitée, marmelade kiwi, chantilly 9€  
poudre de matcha, meringue hibiscus, sorbet citron maison



ENTRÉE - PLAT - DESSERT

Pour une meilleure organisation de service, nous vous demandons de choisir votre dessert au début du repas  
Tous nos plats sont faits maison et préparés avec soin par notre Chef.  
Service compris - hors boisson

# Menu Signature

\* Disponible les soirs en semaine & les week-ends

---

56€\*

Asperges vertes du massif d'Uchaux  
espuma ail des ours, poudre de noisettes  
tuile de jambon cébo ibérique 23€

OU

Saint-jacques snackées, déclinaison de petit pois  
Kadaïf frit, radis rose, herbes du jardin 25€



Mignon de veau, crème d'artichaut & romarin  
Préssé pomme de terre, sauce aux morilles 32€

OU

Omble chevalier, céleri fumé au thym de forêt  
Fenouil mariné croquant, zest de citron, pignons de pin 31€



*plateau de fromages affinés* *supp + 13€*

Autour du miel d'ici  
Dacquoise acacia, croustillant praliné noisette, nuage de miel  
Glace maison au fromage blanc, huile de fenouil sauvage 10€

OU

Millefeuille de pomme façon tatin, calvados  
Crème chocolat blanc, crumble cacao, glace vanille d'Ardèche 10€



ENTRÉE - PLAT - DESSERT

ENTRÉE - POISSON - VIANDE - DESSERT (70€)\*

Pour une meilleure organisation de service, nous vous demandons de choisir votre dessert au début du repas  
Tous nos plats sont faits maison et préparés avec soin par notre Chef.  
Service compris - hors boisson