

*B*

## Les Entrées

### **Terrine de Foie Gras 24€**

Brioche toastée, chutney

### **Gambas cuites à la plancha 23€**

Mousseline de butternut

### **Velouté de chou-fleur 21€**

Mousse de chèvre frais

\*\*\*\*

## Les Plats

### **Poitrine de cochon du Ventoux 30€**

Mousseline de carottes, brocolis

### **Pêche du jour 30€**

Tombée d'épinards, navets glacés au miel

### **Filet de Bœuf Bio 40€**

Purée de Pommes de terre, Jus Corse

\*\*\*\*

## Les Desserts

### **L'Assiette de 4 fromages 16€**

### **Chocolat, Cacahuète 16€**

Ganache et mousse chocolat, croustillant cacahuète

### **Vanille, Framboise 15€**

Mousse vanille, confit framboise

### **Mangue, Passion 15€**

Crèmeux passion, mousse mangue et passion, biscuit amande

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE 1169/2011)  
Dont la liste est à disposition sur demande

**Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix nets en Euros**