

LA TABLE D'HÔTES

ENTRÉES STARTERS

Salade de tomates de couleur, burratina, pesto, basilic

Colorful tomatoes salad, burratina, pesto, basil

Brousse, spaghetti de courgettes, huile d'olive, zeste de citron vert

Brousse cheese, zucchini spaghetti, olive oil, lime zest

Brandade, toast tiède, vierge de légumes

Salt cod brandade, warm toast, virgin sauce with vegetables

PLATS MAIN DISHES

Pêche du jour, riz de Camargue, légumes du moment

Fish of the day, Camargue rice, seasonal vegetables

Pièce du boucher, patates douces, légumes du moment

Butcher's cut, sweet potatoes, seasonal vegetables

Ravioles du Dauphiné - Sauce au choix : crème de basilic ou brisures de truffe

Dauphiné ravioli - Choice of the sauce: basil cream or truffle shavings

DESSERTS DESSERTS

Crème brûlée, fève de tonka

Crème brûlée with tonka bean

Mousse au chocolat, crème montée aux agrumes

Chocolate mousse, citrus whipped cream

Soupe de pastèque, menthe, sorbet citron

Watermelon soup, mint, lemon sorbet

Entrée + Plat ou Plat + Dessert — **25€**

Starter + Main Dish or Main Dish + Dessert

Entrée + Plat + Dessert — **33€**

Starter + Main Dish or Main Dish + Dessert



Tous nos prix sont en € TTC - Service compris — La carte des allergènes est disponible sur demande

All our prices are in € - Service included — The allergen menu is available upon request