



Entrées

- Asperges blanches rôties, morilles et sauce au vin "Oxyjeanne" 16 €
- Coquillages étuvés, bouillon réduit et grosse mouillette au beurre d'algues 16 €
- Pâté en croute, magret, foie gras et figues séchées 17 €

Plats

(accompagnés d'une garniture au choix)

- Filet de canette à l'orange 25 €
- Pavé de bar côtier au caviar d'Arënkha, fumet crémé 32 €
- La poule au pot 29 €



Plat végétarien :

- Timbale de rigatonis, asperges vertes et ricotta 18 €

Garnitures

4 €
(hors plat)

- Frites de polenta
- Croquettes d'artichauts
- Riz pilaf
- Légumes au bouillon

Fromages

- Selection de fromages affinés 12 €
(Crèmerie du Gabizos)

Desserts

(par Jonathan Vallenari)

- Religieuse au chocolat 9 €
- Riz au lait, praliné de graines de courge 9 €
- Pavlova aux fruits exotiques 9 €
- Bananes Fressinettes flambées au rhum ambré, glace cacahuète (seulement le soir) 11 €

