



Menu «Grand-Père» 38€



avec une Entrée, un Plat et un Dessert

Three courses : starter, main course and dessert

Pour commencer...

Choix à la carte...

<i>Salade folle de mesclun au saumon fumé et aux écrevisses, vinaigrette de betterave</i>	12,50 €
<i>Smoked salmon and crayfish salad, with beet dressing</i>	
<i>Cassolette de Saint-Jacques et girolles liées en velouté, servi en croûte</i>	15,00 €
<i>Oven creamed scallops and mushrooms in a backed pastry</i>	
<i>Six huitres de Bouzigues et ses accompagnements</i>	12,50 €
<i>Six Bouzigues oysters, served with toast and shallot vinegar</i>	
<i>Crème de potiron à l'huile d'olive et aux dés de roquefort</i>	12,50 €
<i>Cream of pumpkin soup cooked with olive oil and diced roquefort</i>	
<i>Foie Gras de canard aux figues et au jambon de montagne, marmelade d'oignons au Muscat Beaumes de Venise</i>	16,50 €
<i>Duck foie gras marbled with figs and ham, served with onion and sweet wine marmalade</i>	

Plat principal

Choix à la carte...

<i>Canon d'agneau rôti en croûte aux saveurs de tapenade et à la crème d'ail</i>	22,50 €
<i>Roasted filet of lamb in puff pastry and home made tapenade of black olives and garlic cream</i>	
<i>Filet de bœuf grillé en chemise de lard, sauce aux morilles</i>	24,00 €
<i>Grilled filet of beef wrapped in bacon, with mushroom sauce</i>	
<i>Filet de bœuf grillé en chemise de lard, sauce béarnaise maison (suppl. 3€ au menu)</i>	27,00 €
<i>Grilled filet of beef wrapped in bacon, with bearnaise sauce (3€ extra on the menu)</i>	
<i>Magret de canard au thym et citron, laqué au miel des garrigues</i>	22,00 €
<i>Duck breast grilled with thyme, honey, and lemon</i>	
<i>Loup de mer en filets cuit sur la peau, légumes du marché et émulsion de fenouil à l'huile d'olive</i>	22,50 €
<i>Filet of sea bass, served with seasoned vegetables and fennel butter sauce</i>	
<i>Gibier de saison : Civet de sanglier cuisiné au coin du feu et servi en cocotte</i>	22,00 €
<i>Seasonal venison: Civet of potted wild pork</i>	
<i>Médailles de Biche sauce Grand Veneur, gelée de groseilles et garnitures automnales</i>	24,00 €
<i>Seasonal venison: Filet of deer sauce « Grand Veneur », gooseberry jelly and autumn vegetable</i>	
<i>Filet de turbot aux morilles, pommes tournées (suppl. 3€ au menu)</i>	28,00 €
<i>Turbot filet with sweet mushrooms sauce, old-fashioned potatoes and green vegetables</i>	

Desserts du pâtissier

Choix à la carte...

<i>Trilogie de Pagnol : crèmes brûlées au thym, à la lavande et à la fleur d'oranger</i>	8,00 €
<i>Three "Crème Brûlée" flavoured with lavender, thyme and orange blossom</i>	
<i>Déclinaison de fromages de chèvre et huile d'olive</i>	8,00 €
<i>Selection of French goat cheeses with green salad and olive oil</i>	
<i>Profiteroles au coeur glacé drappés d'un chaud chocolat</i>	8,00 €
<i>Profiteroles with ice cream filling and hot chocolate sauce</i>	
<i>Authentique Tarte tatin caramélisée servie tiède avec sa glace vanille et saveur "cannelle"</i>	8,00 €
<i>Warmed traditional upside-down apple tart with vanilla ice cream</i>	