

LES ENTRÉES

✔ Soupe de petits pois et caillé de chèvre frais 15 €

Asperges blanches, condiment aux herbes fraîches et jambon « Prince de Paris » 24€

🍷 Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 20 € 160 Kcal

🍷 Crudo de thon rouge légèrement mariné au combawa 18€ 160 Kcal

✔ Œufs mimosa de « Mamie Constant » 13€

LES PLATS

Volaille jaune rôtie, croustillant de pommes de terre, oignon caramélisé et sucrine 31€

Ravioles de langoustine, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 33€

Quasi de veau du Pays Basque rôti aux asperges vertes de Mallemort 34 €

Filet de bœuf de nos régions, sauce au poivre, pomme de terre coin de rue 35€

Bar rôti au citron de Menton, mijotée de fèves et d'artichauts 35€

✔ Jeunes légumes du moment cuisinés en cocotte 22€

🍷 Dos de cabillaud « sel poivre » et petits pois frais 32€ 260 Kcal

LES DESSERTS

Fraisier 13€

Cheesecake au yuzu 13€

Succès abricot pistache 13€

Pavlova framboise 13€

Tarte chocolat et tonka 13€

✔ Les fromages de nos régions 18€

La Formule déjeuner aux Cocottes

Entrée du jour / Plat du jour ou Plat du jour / Dessert du jour 32€

Entrée du jour / Plat du jour / Dessert du jour 37€