

LE POTAGER

Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire, huile d'olives taggiasche de Terre Bormane, aceto balsamico et fleur de sel.	en demi, 60 €	80 €
Risotto aux artichauts épineux dorés, en fins copeaux, le jus des feuilles acidulé.	en demi, 46 €	70 €
Cookpot de légumes et fruits d'hiver , une râpée de pomme sauvage.	en demi, 48 €	72 €

LA MER

Coquillages et crustacés, calmars et poulpe de roche cuisinés ensemble, des brocoletti «romano».		98 €
Homard bleu de nos viviers et lentilles vertes du Puy en délicat bouillon, paysanne de légumes et caillé de brebis.		80 €

Fin ragoût de tripettes de stockfisch , morue effeuillée, saucisse « perugina » et côtes de romaine/crème citronnée.	en demi, 54 €	70 €
Turbot côtier rôti , endives de plein champ et radicchio à la truffe noire.		100 €
Loup de Méditerranée piqué de citron confit, artichauts de pays, jeunes carottes et oignons fanes en barigoule.		100 €
Poisson de la pêche locale entier, fenouil, pommes de terre et cébettes au fumet de bouillabaisse. (2, 3 pers.)		p. p. 98 €

LA TRUFFE NOIRE

Gnocchi de «Monalisa» et palets de courge rouge, en demi, 60 € 90 €
condiment de truffe noire pilé au mortier.

Coquilles Saint-Jacques de Normandie, en demi, 82 € 115 €
jeunes poireaux et truffe noire, saucés d'un bouillon Parmentier.

Homard de Bretagne, salsifis et châtaignes du Piémont, 125 €
Tuber Melanosporum.

Cochonnet du Larzac en cocotte, céleri fanes à la truffe noire, 95 €
joue, langue et oreille en salade.

LA CHASSE

Dos de chevreuil frotté de poivre noir et de genièvre, 98 €
garniture forestière, sauce poivrade.

LA FERME

Foie gras de canard de Chalosse au naturel, 80 €
pain de campagne toasté.

Canette fermière à la broche aux agrumes de pays, p.p. 88 €
les cuisses re-cuisinées, pommes soufflées. (2 pers.)

Tendron de veau de lait mijoté longuement, 75 €
cardon «gobbo» et pousses d'épinards à peine crémees.

Agneau de lait des Pyrénées à la cheminée, p.p. 88 €
légumes au sautoir, pistou d'herbes tendres. (1, 2 pers.)

Poitrine de pigeonneau des Alpes-de-Haute-Provence et foie gras de canard 80 €
sur la braise, polenta gratinée, jus goûteux aux abats.

LES PÂTURAGES

Sélection de fromages affinés pour nous. 22 €

Taxes et service (15%) compris