

# L'éphémère

## Mise en bouche



## Les Sardines

La sardine en deux préparations, marinée et en rillettes ; gaspacho de fenouil et glace au pastis



## Pause Fraicheur



## Le Lapin

Le Lapin de Vidauban en 2 façons, le râble farci au foie gras, la cuisse en tempura et conchiglie à l'estragon et jus à l'ail noir



## Les Desserts du Chef

Prix net 32€

Menu proposé le midi en semaine (lundi, jeudi et vendredi) à 24€  
Entrée/Plat OU Plat/Dessert

L'Éphémère (entrée/plat/dessert) à emporter à 25€ par personne, sur réservation

# L'inspiration

## Mise en bouche



### Le Foie gras

Foie gras de canard pané au sésame, anguille fumée, gelée d'écorce de cacao et coings

Ou

### L'œuf

L'œuf parfait (cuit 63 minutes à 63 degrés), crémeux de morilles et risotto croustillant



## Pause Fraicheur



### La volaille

Le filet farci au foie gras et la cuisse en tempura ; jus de volaille à l'échalote confite

Ou

### La Daurade

Filet de Daurade de Méditerranée, asperges vertes et sauce au persil



## Les Desserts du Chef

Prix net 45€

# La Signature

## Mise en bouche



### Le Foie gras

Foie gras de canard pané au sésame, anguille fumée, gelée d'écorce de cacao et coings

Ou

### Le Poulpe

Carpaccio de poulpe, déclinaison d'asperges et sauce maltaise aux kumquats



### L'œuf

L'œuf parfait (cuit 63 minutes à 63 degrés), crémeux de morilles et risotto croustillant

Ou

### Les Ravioles

Ravioles de jarret de Veau et sauce à la truffe « Tuber Borchii » et févettes



## Pause Fraicheur



### L'Agneau

Le filet et le gigot d'Agneau du Haut Var, haricot blanc et jus à la sauge

Ou

### La Lotte

Médailon de Lotte, artichaut et jus de barigoule



### Le Fromage

Terrine de fromage frais de brebis, pesto de noix à l'ail des ours et glace au lait de brebis



## Les Desserts du Chef

Prix net 58€

# La Dégustation

Menu servi à l'ensemble de la table

## Mise en bouche



## Le Foie gras

Foie gras de canard pané au sésame, anguille fumée, gelée d'écorce de cacao et coings



## Le Poulpe

Carpaccio de poulpe, déclinaison d'asperges et sauce maltaise aux kumquats



## Les Ravioles

Ravioles de jarret de Veau et sauce à la truffe « Tuber Borchii » et fèves



## L'œuf

L'œuf parfait (cuit 63 minutes à 63 degrés), crémeux de morilles et risotto croustillant



## Pause Fraicheur



## L'Agneau

Le filet et le gigot d'Agneau du Haut Var, haricot blanc et jus à la sauge



## Le Fromage

Terrine de fromage frais de brebis, pesto de noix à l'ail des ours et glace au lait de brebis



## Les Desserts du Chef

Prix net 80€

## Les Entrées...

<b>L'entrée du menu éphémère</b>	16.00€
<b>L'œuf parfait</b> , crémeux de morilles et risotto croustillant	18.00€
<b>Ravioles</b> de jarret de veau et jus aux fèves et truffe	22.00€
<b>Foie gras</b> pané au sésame, anguille fumée, gelée d'écorce de cacao et coings	24.00€
<b>Carpaccio de poulpe</b> , déclinaison d'asperges et sauce maltaise aux kumquats	24.00€

## Les Plats...

<b>Le plat du menu éphémère</b>	20.00€
<b>La Volaille</b> ; filet farci et la cuisse en tempura et jus de volaille à l'échalote confite	24.00€
<b>L'Agneau</b> du Haut Var, purée de haricot blanc et jus à la sauge	26.00€
<b>La Daurade</b> de Méditerranée, asperges vertes et sauce au persil	24.00€
<b>La Lotte</b> , artichaut et jus de barigoule	32.00€

## Les Desserts...

### A commander en début de repas

<b>Les Fraises</b> , mousseline vanille et biscuit joconde ; sorbet fraises des bois	10.00€
<b>La Pana Cotta</b> à la fève de tonka, poire confite et glace à l'ail noir	10.00€
<b>Le Millefeuille</b> chocolat et noisette	10.00€
<b>Glaces et Sorbets</b> de saison en déclinaison	10.00€
<b>Les desserts du Chef</b> ; Le Millefeuille, la pana cotta et les fraises	10.00€

**L'ensemble de nos menus est possible pour les régimes végétariens, végétaliens...**

**Si vous avez la moindre restriction/allergie alimentaire, merci de nous le signaler**

À la suite du décret n°2015-447 du 17 Avril 2015, pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez-vous adresser à l'équipe de salle qui pourra vous renseigner

Prix nets en Euros, service compris

Origine des viandes : France