

	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>du mardi 22 septembre au jeudi 24 septembre</p>	<p>RESTAURANT FERMÉ</p>	<p>Cappuccino de Bouillabaisse * * *</p> <p>Cannellonis de Lapin aux saveurs des collines du Garlaban Spaghettis de courgettes acidulées</p> <p>* * *</p> <p>Encornet et petits légumes provençaux farcis au pistou</p> <p>* * *</p> <p>Patience sucrée</p> <p>* * *</p> <p>Déclinaison de mirabelles à la crème vanillée Sorbet verveine et coulis caramel</p>	<p>RESTAURANT FERMÉ</p>
<p>du mardi 29 septembre au jeudi 01 octobre</p>	<p>RESTAURANT FERMÉ</p>	<p>RESTAURANT FERMÉ Mesures gouvernementales COVID 19</p>	<p>RESTAURANT FERMÉ Mesures gouvernementales COVID 19</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
du mardi 6 octobre au jeudi 8 octobre	RESTAURANT FERMÉ	RESTAURANT FERMÉ Mesures gouvernementales COVID 19	RESTAURANT FERMÉ Mesures gouvernementales COVID 19
du mardi 13 octobre au jeudi 15 octobre	RESTAURANT FERMÉ	« Le gaspacho terre et mer » Médailon de gambas rôti Crème fouettée – huile de noisette Torsade feuilletée *** « Le cabillaud » Aïoli aux parfums des Baux de Provence Farandole de légumes croquants *** Souris d'agneau confite aux épices Purée de polenta Cassolette de légumes de saison *** Patience sucrée *** Tartelette au citron, cœur framboise ou Tartelette aux premiers fruits d'automne Sorbet aux agrumes	Chair de couteau sur citron, oignons et curcuma *** Encornet farci aux crevettes grises *** Filet de canette au miel de Provence Pommes fondantes au thym Tomates et Figues confites *** Patience sucrée *** Tartelette au citron, cœur framboise ou Tartelette aux premiers fruits d'automne Sorbet aux agrumes

	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>du mardi 3 novembre au jeudi 5 novembre</p>	<p>RESTAURANT FERMÉ</p>	<p>Tartine de sardine grillée Tapenade houmous et citron confit *** Rouleau de printemps aux langoustines Salade fraîcheur à la menthe *** Magret de canard à l'orange Risotto au potiron Petits légumes aux agrumes *** Patience sucrée *** Religieuse pralinée dans l'esprit Paris-Brest Sorbet exotique ou Déclinaison autour de la pomme</p>	<p>Velouté de fruits de mer *** Tarte fine d'artichauts en barigoule ① Croustillant et escargots *** Rouget, sauce vierge aux agrumes ① Polenta crémeuse et courgette farcie *** Patience sucrée *** Religieuse pralinée dans l'esprit Paris-Brest Sorbet exotique ou Déclinaison autour de la pomme</p> <p>① un autre choix avec finition en salle sera également proposé en quantités limitées</p>
<p>du mardi 10 novembre au jeudi 12 novembre</p>	<p>RESTAURANT FERMÉ</p>	<p>RESTAURANT FERMÉ</p>	<p>Velouté de fruits de mer *** Tarte fine d'artichauts en barigoule ① Croustillant et escargots *** Rouget, sauce vierge aux agrumes ① Polenta crémeuse et courgette farcie *** Patience sucrée *** Comme une forêt Noire aux griottes ou Déclinaison autour du marron</p> <p>① un autre choix avec finition en salle sera également proposé en quantité limitée</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
du mardi 17 novembre au jeudi 19 novembre	<p>Mise en bouche ***</p> <p>Crème de cèpes aux châtaignes Chips de lard ou Bavarois de cèleri Crème moussueuse à la fourme d'Ambert ***</p> <p>Tajine de thon aux saveurs méditerranéennes ou Epaule d'agneau confite aux épices Grenaille de légumes ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Vacherin glacé yaourt mangue, granité Litchi et brunoise de fruits exotiques ou Déclinaison autour de la poire</p>	<p>Tartare de brandade à la vanille bourbon ***</p> <p>Soupe Thaï au lait de coco Quenelle de pigeon ramier ***</p> <p>Epaule d'agneau confite Risotto aux herbes fraîches Méchouia de poivrons rouges ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Vacherin glacé yaourt mangue, granité Litchi et brunoise de fruits exotiques ou Déclinaison autour de la poire</p>	<p>Verrine d'œuf brouillé à la tomate ***</p> <p>Variation exotique autour du maquereau ① ***</p> <p>Filet mignon de porc au chorizo façon paella ① ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Vacherin glacé yaourt mangue, granité Litchi et brunoise de fruits exotiques ou Déclinaison autour de la poire</p> <p>① un autre choix avec finition en salle sera également proposé en quantité limitée</p>
Du Mardi 24 novembre au jeudi 26 novembre	<p>Mise en bouche ***</p> <p>Cocotte de penne aux langoustines Tomates confites ou Œuf en meurette ***</p> <p>Pavé de cabillaud poché Risotto vert et bouillon d'herbes ou Chartreuse de caille Sauce civet au foie gras Coings caramélisés ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Crêpe soufflée à l'orange Sorbet à l'orange sanguine ou Déclinaison autour du citron</p>	<p>Trilogie des mini cakes salés : Tapenade et tomates confites, poivron et œuf de caille, sardines aux citrons confits ***</p> <p>Retour d'Asie : Soupe Thaï aux légumes d'Orient croquants, Suprême de volaille Escalope de foie gras sautée au Saké ***</p> <p>Médaille de lotte et gambas à la vanille Achards de légumes Polenta et rougail tomate ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Crêpe soufflée à l'orange Sorbet à l'orange sanguine ou Déclinaison autour du citron</p>	<p>Chair de couteau sur citron, oignons et curcuma ***</p> <p>Encornet farci aux crevettes grises ***</p> <p>Filet de canette au miel de Provence Pommes fondantes au thym Tomates et Figues confites ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Crêpe soufflée à l'orange Sorbet à l'orange sanguine ou Déclinaison autour du citron</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
du mardi 1er décembre au jeudi 3 décembre	<p>Mise en bouche ***</p> <p>Œuf croustillant en meurette d'escargots ou</p> <p>Ravioles de poissons Bohémienne de légumes, crème d'ail ***</p> <p>Filet de loup sauté, beurre blanc safrané Cocotte de légumes d'hiver ou</p> <p>Suprême de volaille sauce Thai Noodles aux légumes ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Déclinaison autour de la mandarine ou</p> <p>Tout autour de la poire, du crémeux au croustillant</p>	<p>Velouté de courgettes aux gambas Ecume de Wasabi ***</p> <p>Le rouleau de printemps « made in Marseille » ***</p> <p>Dodine de volaille fermière Chutney de chorizo Ecrasé de pommes de terre Jus court à l'anis ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Déclinaison autour de la mandarine ou</p> <p>Tout autour de la poire, du crémeux au croustillant</p>	<p>Verrine d'œuf brouillé à la tomate ***</p> <p>Variation exotique autour du maquereau ①</p> <p>***</p> <p>Filet mignon de porc au chorizo façon paella ①</p> <p>***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Déclinaison autour de la mandarine ou</p> <p>Tout autour de la poire, du crémeux au croustillant</p> <p>① un autre choix avec finition en salle sera également proposé en quantité limitée</p>
du mardi 8 décembre au jeudi 10 décembre	<p>Mise en bouche ***</p> <p>Foie gras poêlé, rhubarbe confite Réduction de vinaigre balsamique ou</p> <p>Médaille et pinces de homard, Cèleri en rémoulade de pommes gala ***</p> <p>Mousseline de merlan Arlequin Fruits de mers Beurre de coquillages aux épices ou</p> <p>Râble de lapereau farci, légumes oubliés ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Pour terminer : une ou plusieurs notes sucrées !</p>	<p>Crème de carotte au curry ***</p> <p>Tartare de bœuf – Kombu et baies de Sancho Œuf parfait Légumes croquants Vinaigrette au gingembre ***</p> <p>Pavé de loup méditerranéen au pesto Fondue de fenouil et oignons rouges Méli-mélo de jeunes pousses ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Ile flottante Auguste Escoffier ou</p> <p>Rocher aux marrons</p>	<p>Chou au chèvre et parmesan ***</p> <p>Tartelette aux légumes confits Aïoli de coquillages et brandade ①</p> <p>***</p> <p>Lapin farci aux olives ① Jus et écume au romarin Panisse marseillaise - Poupeton de blettes ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Pour terminer : une ou plusieurs notes sucrées !</p> <p>① un autre choix avec finition en salle sera également proposé en quantités limitées</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
du mardi 15 décembre au jeudi 17 décembre	<p>Mise en bouche ***</p> <p>Filet de saumon cru mariné aux épices Chapati et petite salade aux herbes folles ou Briochin de volaille effilée en sauce suprême ***</p> <p>Sole des petits bateaux, sauce crémée Coquillages et crustacés ou Pigeonneau rôti Ragoût de coco de Paimpol au foie gras ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Pour terminer : une ou plusieurs notes sucrées !</p>	<p>Maki de saumon Chantilly au wasabi ***</p> <p>Escabèche de maquereau, Rougail de sardine Effeillé d'aile de raie à la grecque ***</p> <p>Filet de rouget Barbet en croûte de pain d'épices Beurre blanc au gingembre Purée de carottes à la cannelle ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Pour terminer : une ou plusieurs notes sucrées !</p>	<p>Chou au chèvre et parmesan ***</p> <p>Tartelette aux légumes confits Aïoli de coquillages et brandade ① ***</p> <p>Lapin farci aux olives ① Jus et écume au romarin Panisse marseillaise -Poupeton de blettes ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Pour terminer : une ou plusieurs notes sucrées !</p> <p>① un autre choix avec finition en salle sera également proposé en quantités limitées</p>
du mardi 5 janvier au jeudi 7 janvier	<p>Mise en bouche ***</p> <p>Queues de langoustines Criques de pommes de terre ou Ravioles de champignons - Crème forestière ***</p> <p>Civet de lapereau Grenaille de légumes –Polenta crémeuse ou Encornet farci aux petits légumes Bisque de favouilles ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Trompe l'œil de clémentine Coriandre et citron en condiment ou Déclinaison autour des agrumes</p>	<p>Huitres gratinées au Wasabi ***</p> <p>Vittello Tonnato piémontais ***</p> <p>Souvenir de Thaïlande Panang curry terre et mer Saveur coco, citronnelle et combava ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Trompe l'œil de clémentine Coriandre et citron en condiment ou Déclinaison autour des agrumes</p>	<p>Mousseline de volaille aux champignons des bois ***</p> <p>« Variation Charcutière » ① Le Tataki de bœuf, la terrine de confit et foie gras, les fritons de porc au romarin ***</p> <p>Filet de lotte au beurre de citrons confits ① Bohémienne de légumes d'hiver ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Trompe l'œil de clémentine Coriandre et citron en condiment ou Déclinaison autour des agrumes ① un autre choix avec finition en salle sera également proposé en quantités limitées</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
du mardi 12 janvier au jeudi 14 janvier	<p>Mise en bouche ***</p> <p>Moules de Bouchot en verrine Sauce poulette Cornet de frites de panisse ou Tarte fine aux tomates confites et pesto Crème d'olive Chips de jambon cru Ibérique ***</p> <p>Côte de veau au sautoir Légumes d'hiver cuits à l'étouffée ou Filets de rouget en bohémienne de légumes Jus de coques au Pistou ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Buffet de douceurs</p>	<p>Hâtelet de poulet fumé par nos soins, mariné au citron ***</p> <p>Coquille Saint Jacques en croûte Julienne fondante de légumes Sauce Noilly Prat ***</p> <p>Filet de sole et de Saint Pierre Beurre d'orange et gingembre Caponata d'aubergine aux câpres Achards de carottes et butternuts ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Buffet de douceurs</p>	<p>Mousseline de volaille aux champignons des bois ***</p> <p>« Variation Charcutière » ①</p> <p>Le Tataki de bœuf, la terrine de confit et foie gras, les fritons de porc au romarin ***</p> <p>Filet de lotte au beurre de citrons confits ① Bohémienne de légumes d'hiver ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Buffet de douceurs</p> <p>① un autre choix avec finition en salle sera également proposé en quantités limitées</p>
du mardi 19 janvier au jeudi 21 janvier	<p>Mise en bouche ***</p> <p>Crème de chou-fleur et coques Façon Dubarry ou Tartare de thon aux parfums d'Asie ***</p> <p>Tresse de sole et saumon au safran Crème de petits pois ou Filet de caneton, sauce acidulée Julienne d'agrumes – Pommes au cumin ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Buffet de douceurs</p>	<p>Raviole végétale au ris de veau Crème de champignons ***</p> <p>Petit burger safrané de Marseille Ecume d'aïoli ***</p> <p>Trilogie de viandes grillées, Macaron de patates douces Beurre d'herbes sauvages ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Buffet de douceurs</p>	<p>Sardines marinées ail et citron vert Beignet de sardine ***</p> <p>Salade buissonnière de caille ① Vinaigrette aux mendiants ***</p> <p>Ballotin de loup au Bandol ① Légumes glacés au miel et aux épices douces ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Buffet de douceurs</p> <p>① un autre choix avec finition en salle sera également proposé en quantités limitées</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
du mardi 26 janvier au jeudi 28 janvier	<p>Mise en bouche *** Grecque de légumes au coulis d'écrevisses Dariole de céleri ou Effeillé de raie aux câpres, en habit de saumon Gravlax *** Déclinaison de cabillaud à l'œuf coulant Petit jus acidulé ou Filet de chevreuil Sauce poivrée Variation de légumes d'hiver *** Patience sucrée *** Gourmandise des pâtisseries</p>	<p>Bavarois de céleri Tartare de betteraves *** Salade gourmande de lapereau *** Le burger « chic » façon Rossini : Pain fait maison Viande limousine Escalope de foie gras poêlée Sauce madère truffée *** Patience sucrée *** Gourmandise des pâtisseries</p>	<p>Sardines marinées ail et citron vert Beignet de sardine *** Salade buissonnière de caille ① Vinaigrette aux mendiants *** Ballotin de loup au Bandol ① Légumes glacés au miel et aux épices douces *** Patience sucrée *** Gourmandises des pâtisseries</p> <p>① un autre choix avec finition en salle sera également proposé en quantités limitées</p>
du mardi 2 février au jeudi 4 février	<p>SOIRÉE « COQUILLAGES ET CRUSTACÉS »</p>	<p>Yakitori de canard, mangue et ananas, Une touche de gingembre *** « Burger » de bouillabaisse Frites de panisses de l'Estaque au sel de romarin *** La volaille en deux services : Cuisson en papillote aux senteurs de sous-bois ; le suprême en habit vert Risotto d'herbes fraîches *** Patience sucrée *** Déclinaisons autour de la noix de coco</p>	<p>Feuilleté betteraves et hareng *** Ravioli de langoustines ① Jus crémeux aux carapaces Ragoût de céleri *** La pintade en deux cuissons ① Gâteau d'épinards et quinoa *** Patience sucrée *** Déclinaisons autour de la noix de coco</p> <p>① un autre choix avec finition en salle sera également proposé en quantités limitées</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
du mardi 09 février au jeudi 11 février	<p>Mise en bouche ***</p> <p>Gâteau de foies blond Caramel au porto – Gressins au sésame ou Minestrone de gambas aux petits légumes Emulsion légère au pistou ***</p> <p>Daurade snackée Wok de légumes et coques au lait de coco ou Ragoût de sanglier Coings confits et noisettes torréfiées Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Déclinaisons autour de la mangue</p>	<p>Velouté de foie gras aux huîtres ***</p> <p>Déclinaison de fruits de mer au fenouil :</p> <p>Moules en escabèches, Couteau au curcuma, Saint Jacques en marinade ***</p> <p>Méli-mélo marin à la crème d'anis Purée à l'huile d'olive et taggiasches ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Déclinaisons autour de la mangue</p>	<p>Feuilleté betteraves et hareng ***</p> <p>Ravioli de langoustines ① Jus crémeux aux carapaces Ragoût de céleri ***</p> <p>La pintade en deux cuissons ① Gâteau d'épinards et quinoa ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Déclinaisons autour de la noix de coco</p> <p>① un autre choix avec finition en salle sera également proposé en quantités limitées</p>
du mardi 16 février au jeudi 18 février	<p>Mise en bouche ***</p> <p>Salade Thaï Tempura de demoiselles de la mer ou Velouté de potimarron, marrons et lard croquant Gnocchis au lait caillé ***</p> <p>Filet mignon en croûte de chorizo Jus d'une paëlla - Grenaille de légumes oubliés ou Croustillant de saumon « terre & mer » Jus de bourride ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Déclinaisons autour de l'ananas</p>	<p>Soupe au pain perdu Croquette au cantal ***</p> <p>Salade Caesar revisitée ***</p> <p>Poitrine de porc fermière Sauce barbecue Plancha de légumes à la sarriette ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Déclinaisons autour de l'ananas</p>	<p>Cappuccino de petits pois Brioche au lard ***</p> <p>Trilogie de Petits farcis Provençaux au basilic ① ***</p> <p>Retour de pêche de la Rade ① Fenouil, tomates et aubergines ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Déclinaisons autour de l'ananas</p> <p>① un autre choix avec finition en salle sera également proposé en quantités limitées</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
du mardi 09 mars au jeudi 11 mars	<p>Mise en bouche ***</p> <p>Traditionnelle salade Landaise : Lard, gésiers confits, œuf coulant Vinaigrette framboise ou Gâteau de topinambour Cuisses de grenouilles au curcuma Ragoût de fèves et petits pois ***</p> <p>Carré d'agneau rôti aux herbes des collines Cocotte de légumes primeurs ou Pavé de bar sauté Supions et vongoles façon pistou ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Déclinaisons autour du chocolat</p>	<p>Artichauts façon Barigoule en verrine ***</p> <p>Turban de vive, mousseline de mulot Bisque de favouilles à la Marseillaise ***</p> <p>Grillade de veau et volaille Beurre Maitre d'hôtel Macaron de patates douces ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Déclinaisons autour du chocolat</p>	<p>Cappuccino de petits pois Brioche au lard ***</p> <p>Trilogie de Petits farcis Provençaux au basilic ① ***</p> <p>Retour de pêche de la Rade ① Fenouil, tomates et aubergines ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Déclinaisons autour de l'ananas</p> <p>① un autre choix avec finition en salle sera également proposé en quantités limitées</p>
du 16 mars au jeudi 18 mars	<p>Mise en bouche ***</p> <p>Pâtes fraîches aux asperges ou Aïoli Provençal ***</p> <p>Filet de sole en croûte de basilic aux pommes Bavarois de fenouil – Jus de favouilles ou Tournedos de mignon de porc à la vanille Tuile et mousse de lait Endives caramélisées façon « tatin » ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Déclinaisons autour du café et du caramel</p>	<p>Crème de fanes de racines ***</p> <p>Œuf parfait en cage Légumes d'antan rôtis et glacés aux agrumes Escalopine de foie de canard fumé ***</p> <p>Filets de Saint Pierre et de sole, au citron de Menton Beurre à la verveine Farandole de légumes primeurs ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Déclinaisons autour du café et du caramel</p>	<p>Velouté d'artichaut aux noisettes Cromesquis au bleu d'Auvergne ***</p> <p>Mousseline de truite aux écrevisses ① ***</p> <p>Trilogie de cochons de nos régions ① Petits choux farcis au Cantal ***</p> <p>Patience sucrée ***</p> <p>Déclinaisons autour du café et du caramel</p> <p>① un autre choix avec finition en salle sera également proposé en quantités limitées</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
<p>du mardi 23 mars au jeudi 25 mars</p>	<p>SOIREE « AU FÉMININ »</p>	<p>Bisque de favouilles Œuf à la neige à l'estragon *** Petits farcis Provençaux Coulis de tomate et basilic *** Totene farcie de cochonnaille Corse Riz à l'encre de seiche Chapelet de légumes au pistou *** Patience sucrée *** Déclinaisons autour des premiers fruits rouges</p>	<p>Velouté d'artichaut aux noisettes Cromesquis au bleu d'Auvergne *** Mousseline de truite aux écrevisses ① *** Trilogie de cochons de nos régions ① Petits choux farcis au Cantal *** Patience sucrée *** Déclinaisons autour du café et du caramel ① un autre choix avec finition en salle sera également proposé en quantités limitées</p>
<p>du mardi 30 mars au jeudi 01 avril</p>	<p>Mise en bouche *** Saint Jacques snackées Crème de poireaux à l'huile de truffe ou Salade de cailles en deux cuissons *** Filet de lotte en tournedos au lard fumé Risotto comme une paella ou Noisette d'agneau en croûte de feuilletage, Haricots coco et coulis au persil *** Patience sucrée *** Gourmandises des pâtisseries</p>	<p>SOIREE RESERVÉE</p>	<p>Nougat de chèvre frais aux fruits secs *** Déclinaisons autour des premières asperges *** Turban de vive et rouget en mousseline Riz venere en émulsion de fruits de mer *** Patience sucrée *** Gourmandises des pâtisseries</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
du mardi 6 avril au jeudi 08 avril	<p>Mise en bouche *** Raviole d'escargot en aigo bouido Emulsion de crème de persil ou Marinière de coquillages façon Mouclade Fondue de poireaux *** Calmar farci à la méditerranéenne Févettes sautées au lard ou Magret de canard sauté Sauce acidulée Gnocchis de pommes de terre *** Patience sucrée *** Gourmandises des pâtissiers</p>	<p>RESTAURANT FERMÉ</p>	<p>Mise en bouche Tartine de légumes Escabèche de maquereau *** Maquereau farci aux épinards Wok de légumes Risotto au fenouil *** Patience sucrée *** Gourmandises du pêcheur</p>
du mardi 13 avril au jeudi 15 avril	<p>Mise en bouche *** Supions de Méditerranée Taggiasches et pesto ou Vitello Tonato *** Daurade rôtie aux agrumes Polenta crémeuse au basilic ou Suprême de poulet au citron confit Semoule aux épices *** Patience sucrée *** Pour terminer : une ou plusieurs notes sucrées !</p>	<p>RESTAURANT FERMÉ</p>	<p>Cappuccino marin *** Filet de rouget snacké en Caponata *** Millefeuille d'agneau confit Coulis de poivrons rouges Ecrasé de pommes de terre *** Patience sucrée *** Variation exotique</p>

	Mardi	Mercredi	Jeudi
du mardi 20 avril au jeudi 22 avril	<p>Mise en bouche *** Salade de poulpes aux senteurs exotiques ou Petits farcis « comme à Nice » Jus court *** Calamars en basse cuisson Sauce vigneronne Wok de légumes du printemps Rattes nouvelles ou Filet de bœuf aux morilles Argenteuil *** Patience sucrée *** Pour terminer : une ou plusieurs notes sucrées !</p>	<p>RESTAURANT FERMÉ</p>	<p>Mise en bouche *** Œuf poché en deux cuissons Petits légumes, miel et huile d'olive</p> <p>*** Totene farcie Sauce américaine Légumes de saison *** Patience sucrée *** Tartelette chocolat - mangue Financier et rocher coco</p>