

A LA CARTE

Les Prémices

- * Tarte fine de Légumes « cuits et crus », Parmesan, Roquette, Magrets séchés
Et Jus de Veau au vieux Xérès18 €
- * Demi- Homard Breton juste « raidi », Girolles boutons,
Nuage de Choux Fleurs, Ecume de Carapaces25 €

(Possibilité de commander le Homard entier au tarif de 45 €)

La Pêche

- * Le Cabillaud « demi-sel » embeurrée de Choux au Carottes et Lardons,
Jus de Viande aux Câpres26 €
- * Médallions de Lotte « Façon Saltimbocca »
Coco rouge aux Olives et Tomates, Réduction de Barigoules.....28 €

La Terre

- * Pièce de Bœuf Charolaise aux Anchois, Gnocchis, Concassée de Tomates,
Jus de Daube aux Olives noires27 €
- * Selle d'Agneau farcie au vert de Blettes,
Crème d'Aïl, Panisses, Pommes Grenailles, Jus court au Poivron doux30 €

Fromage

- * Assortiment de Fromages, Mesclun et « Capona-ta »10 €

Dénouement

Pour votre confort et afin de faciliter le service, nous vous prions de choisir votre dessert en début de repas

- * Véritable Coulant au Chocolat au Piment d'Espelette,
Crème légère au Gingembre frais12 €
- * Sur un Sablé Breton, Figues de « Sollies » AOC,
Lait Réglisse, Pipas et Réduction de Porto.....12 €
- * Traditionnel Nougat glacé au Miel de Provence et son Coulis d'Abricots .10 €

La carte change chaque semaine au gré du marché, nous préférons manquer d'un produit,
au détriment d'une qualité non conforme à vos attentes

Nos prix s'entendent TTC service compris
Nos viandes proviennent de France



Notre Chef de Cuisine, Benjamin JECHOUX

MENU

PREMICES DE FONTVIEILLE

Mise en Bouche au Goût du Jour

SCOR

*Tarte fine de Légumes « cuits et crus », Parmesan, Roquette,
Magrets séchés et Jus de Veau au vieux Xérés*



*Filet de Loup « Façon Saltimbocca »
Coco rouge aux Olives et Tomates, Réduction de Barigoules*

Ou

*Suprême de Pintade fermière aux Epices, Pommes Grenailles,
Petits Pois, Nectarine au Miel, Jus au Citron confit*

Prix 29 Euros TTC

Ce menu n'est pas servi le samedi soir

Notre Chef de Cuisine, Benjamin JECHOUX



MENU

EXPRESSION CULINAIRE DU CHEF

Un menu « dégustation » servi en petites portions,
à la découverte de la Provence

*M*ise en Bouche au Goût du Jour

🍷

*P*rémisses de Produits de Saison
Sélectionnés par le Chef

🍷

*D*égustation autour de la Mer

🍷

*T*ouches de Saveurs du Terroir et ses Accompagnements

🍷

*L'*assiette de Fromages
Mesclun et Confiture d'Oranges amères

🍷

*G*ourmandises du Chef en Trilogie

Prix 55 Euros TTC



Notre Chef de Cuisine, Benjamin JECHOUX