

Nos menus sont exclusivement réservés aux tours operators. - *Our menus are exclusively reserved to tour operators.*

Menu à 25 €

Entrées

Terrine de sanglier, Salade de Roquette - *Wild Boar Terrine, Arugula Salad*

ou

Soupe au Pistou - *«Pistou» soup*

Plats

Risotto aux Scampis et Calamars - *Risotto with Scampis and Calamars*

ou

Daube de joue de Bœuf à la Provençale, Polenta crémeuse - *Stew of cheek of Beef to the Provençal, Creamy Polenta*

Desserts

Nougat glacé, Coulis de Fruits rouges - *Iced Nougat, Red Fruit Sauce*

ou

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon - *Crème Brûlée with Vanilla*

Menu à 35 €

Entrées

Risotto crémeux aux girolles - *Creamy Risotto with Chanterelle Mushrooms*

ou

Carpaccio de Tomates Cœur de Bœuf au Pistou et Burata - *Carpaccio of Tomatoes with Pesto and Burata*

Plats

Mignon de Porc Iberico à la Sauge et Gnocchi « maison » - *Pork filet mignon Iberico in the Sage and home-made Gnocchi and green beans*

ou

Risotto Safrané aux Saint Jacques et Chips de Chorizo - *Saffron Risotto with Scallops and Chips of Chorizo*

Desserts

Mi-cuit au Chocolat noir et sa boule de glace à la Vanille Bourbon - *Chocolate soft cake and Bourbon Vanilla Ice Cream*

ou

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon - *Crème Brûlée with Vanilla*

Menu à 45 €

Entrées

Gnocchi « Maison » à la Truffe et crème de Parmesan - *Home-made Gnocchi with Truffle and Parmesan Cream*

ou

Tartare de Saumon sauvage « Keta » aux Agrumes - *Wild salmon tartar «Keta»*

Plats

La Côte de Veau à la Truffe Aestivum et Polenta crémeuse au Parmesan - *The Veal chop with truffle Aestivum and polenta in the Parmesan cheese*

ou

Filet de Loup à la plancha, condiments à l'Italienne et écrasé de Mona-Lisa - *Grilled Fillet of Bass, « Italian » style condiments and mashed Mona-lisa potatoes*

Desserts

Le Millefeuille « Maison » à la Vanille Bourbon - *Home-made Vanilla «Millefeuille»*

ou

Mi-cuit au Chocolat noir et sa boule de glace à la Vanille Bourbon - *Chocolate soft cake and Bourbon Vanilla Ice Cream*

Un repas offert au-delà de 20 participants et un repas supplémentaire par tranche de 10.

One free meal over 20 participants and one supplementary meal by increments of 10.

Le choix des plats doit nous parvenir au moins une semaine à l'avance ainsi qu'un chèque ou virement de 30% du montant. Pour les nouveaux clients, le solde se fait à la fin du repas.
The dishes choice must be received at least one week before with 30% of the amount. For new customers, the payment of the balance will be done at the end of the meal.