

A partager ou pas...

Caviar d'aubergine, coriandre, sésame

11€

Les anchois en persillade et vinaigre de Xérès

12€

Frites de panisses sauce du jour

14€



Les Entrées

-  **Les moules** 17€
dans un crémeux de coquillages aux œufs de truite et de hareng, brocoli, merguez de Camargue
-  **Les crozets sarrasin** 19€
et le céleri à la truffe d'Automne, brisures de trompettes des morts, chanterelles, bouillon de volaille au Prosecco, noisette, gésiers de volaille
-  **Œuf parfait** 17€
autour des courges en différentes façons, zéphyr d'ajo blanco, cébette, guanciaie
-  **Les endives au jambon blanc d'Italie,** 16€
mousse aux trois fromages, compotée d'oignon des Cévennes, jus de viande, graines de moutarde

La Terre

- L' épaule d'agneau aux herbes fraîches,** 29€
réduction jus de cuisson au Satay, carottes fanes en déclinaison
- Cassoulet revisité par Laflora,** 27€
cromesquis au canard, velouté de coco tarbais et borlotti, poitrine de cochon, jarret, saucisse du moment
- La poire de bœuf,** 29€
jus de veau, soupçon de poivre Kampot, déclinaison du panais en texture, pomme de terre
- Le filet de bœuf Rossini,** 45€
jus à la truffe d'Automne, déclinaison du panais en texture, pomme de terre, carottes
- Le lièvre à la Royale à la façon du Chef,** 49€
cuisse, foie gras, chanterelles, pleurotes et truffe
- Retour de notre enfance :** 39€
coquillettes au jambon fait maison à la truffe d'Automne, mousse de fromage parmesan

La Mer

-  **Dos de cabillaud basse température,** 28€
minestrone, soupe miso aux champignons Asiatique, piment doux, huile de nori
- Risotto à l'italienne aux noix de Saint-Jacques,** 39€
crème de bolets, jus de viande Tartuffata

Le coin brasserie (uniquement au déjeuner en semaine)

- Paleron de bœuf,** 20€
mousseline de panais, carottes fanes, jus de veau
- Le tartare de bœuf Corse fait par un Pinzutu,** 21€
noix, brousse, menthe, échalote, figue, panisse
- Le paleron confit 24 heures** 23€
polenta crémeuse, pleurotes, oignon, jus de braisage
- Risotto de Carnaroli de bœuf Aberdeen** 23€
à l'italienne aux champignons des bois, jus de viande Tartuffata, parmesan

Desserts

Le gorgonzola et la poire, concassée de noix, crumble, crème de réduction d'eau de vie	10€
Nougat glacé, coulis de fruits rouges, fruits du mendiant	10€
Baba kouglof, <i>rhum 3 rivières, crème vanille tartare de poire Comice</i>	13€
Le plateau de Desserts - <i>Réalisés en collaboration entre le Chef & M. Christophe Ferré</i>	11€
L'assiette de Fromages <i>sélection de notre "fromager « 365 Fromages » à Valbonne</i>	12€

