

## ENTREES

<b>Tartare de thon rouge de Méditerranée, tomates confites, parmesan</b> Mediterranean red tuna tartar, confit tomatoes, Parmesan cheese	22€
<b>Échine de porc aux épices pastrami, sauce gribiche, copeaux de radis</b> Pastrami-spiced pork shoulder, Gribiche sauce, radish shaving	20€
<b>Tartelette de caviar d'aubergines, fromage frais de Provence, huile de menthe</b> Eggplant caviar tartlet, Provence fresh cheese, mint oil	18€
<b>Espadon mariné en escabèche de basilic, pickles d'échalotes, chantilly amandes</b> Marinated swordfish in basil Escabèche, pickled shallots, almond whipped cream.	20€

## PLATS

<b>Poisson de nos côtes, courges butternut à l'ail, raisin muscat, sauce au vin rouge</b> Fish from our coasts, butternut squash garlic, Muscat grapes, red wine sauce	38€
<b>Agneau de Sisteron, gaufre salée, condiment anchois et estragon, câpres</b> Sisteron lamb, savory waffle, anchovy tarragon condiment, capers	40€
<b>Ravioles de maïs, mousse au Comté, vierge de citron confit, noisettes</b> Corn Ravioli, Comté cheese mousse, Vierge sauce with preserved lemon, hazelnut	34€
<b>Onglet de bœuf, mousse de pommes de terre, tomates cerises, beurre à l'aneth</b> Beef hanger steak, potato mousse, cherry tomatoes, dill butter	42€
<b>Poulpe grillé, pois chiches de Mazan, piments fumés du Comtat, grenade</b> Grilled octopus, Mazan chickpeas, Comtat smoked peppers, pomegranate	36€

## DESSERTS

<b>Fromages affinés par Manon</b> Manon's selection of refined cheeses	16€
<b>Entremet au chocolat, chantilly à l'amande amère, anis</b> Chocolate entremet, bitter almond chantilly, anise	16€
<b>Macarons aux agrumes de Provence</b> Provence citrus macaron	16€
<b>Tartelette à la figue noire de Caromb, sorbet chèvre frais, miel</b> Caromb Black fig tartlet, fresh goat cheese sorbet, honey	15€
<b>Charlotte aux fruits rouges, parfum de menthe</b> Red berry Charlotte, mint flavor	14€

