



LES ENTRÉES

Œufs Mimosa

Œufs frais BIO, mayonnaise maison et œufs de truite arc-en-ciel

9

Artichauts Violets de Provence à la Barigoule

Cœurs d'artichaut cuits à l'huile d'olive, lardons, champignons de Paris et parmesan

15

Soupe de Poissons de Roche, Croûtons Gratinés et Rouille

Soupe de poissons de notre amie Gabrielle accompagnée de croûtons gratinés à l'emmental et d'une rouille maison

12

Escargots de Bourgogne

Douzaine d'escargots cuits au Jospier, au beurre persillé et noisette

15

Poireaux Vinaigrette

Poireaux en médaillon cuits braisés accompagnés d'une vinaigrette façon gribiche aux moules et au safran

16

Mi-Cuit de Foie Gras frais de Canard au Naturel

Foie gras frais de canard au naturel, brioche toastée

25

LES PLATS

Linguine aux Palourdes

Linguine al dente et palourdes à l'ail, au persil et au jus de cuisson

25

Linguine aux Gambas

Linguine al dente, gambas et sauce à la bisque

29

Daube de Bœuf des Mariniers du Rhône

Bœuf longuement mijoté en cocotte au vin rouge et aux aromates, servi avec un ramequin de tagliatelles

29

Tartare de Bœuf Maison

Bœuf haché frais, assaisonné de façon traditionnelle, servi avec des frites fraîches maison

23

Sole façon Meunière

Sole enfarinée cuite au beurre, servie avec un accompagnement au choix

49

Pieds Paquets de Sisteron

Pieds paquets de chez Monsieur Giraud, pommes de terre vapeur, sauce allongée au cognac

22

LES CUISSONS À LA BRAISE

Chaque plat est servi avec l'accompagnement et la sauce de votre choix.

Côte de Bœuf Aberdeen - 1,2 kg

Pièce de choix maturée, saveur intense de la braise
75

Loup Entier - 400 g

Poisson grillé entier et relevé au piment d'Espelette et pétales d'ail
35

Gigot d'Agneau de Sisteron - 200 g

Morceau tendre et savoureux, saisi rapidement à la braise
25

Filet de Canette du Sud-Ouest - 200 g

Filet de canette authentique, servi rosé et notes fumées
27

Carré d'Agneau de Sisteron

Carré d'agneau servi avec sa sauce
29

Coquelet en Crapaudine Grillé, Sauce au Diable

Coquelet grillé au four Jospier, accompagné de sa sauce
29

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches maison
Pommes de terre vapeur
Tagliatelles au beurre
Légumes du moment
Salade verte
5

LES SAUCES

Poivrade
Béarnaise
Beurre blanc

POUR FINIR

Sélection de Fromages de notre Ami Jean Tarpinian

Assortiment de quatre fromages locaux et affinés
12

Œufs à la Neige, Crème Vanille

Île flottante légère au caramel et crème anglaise à la vanille de Tahiti
8

Tarte Tatin aux Poires

La célèbre tarte renversée aux poires caramélisées et sa double crème épaisse
9

Tarte au Citron Meringuée

Tartelette légère au citron jaune surmontée d'une meringue
8

Verrine de Glace ou Sorbet

Les verrines maison sont parfaites pour terminer le repas
8

Mousse au Chocolat à Partager

Mousse au chocolat noir 62%, texture extra légère, 500 g à partager
25

Flan au Caramel à Partager

Flan à la vanille de Tahiti
25