La Carte du Jardin

Servie tous les midis de 12h15 à 13h45

Avec les Doigts… autour d'un verre

Huîtres GEAY N°2, les brunoises pomme verte et céleri branche, granité Crémant de Savoie	4€ la pièce
Terrine de Foie Gras, chutney framboise, gel vinaigre de cidre, amarante croustillante	18.00 €
Samoussa - Aubergine, Tomme de brebis et thym	18.00 €
Maquereau grillé au BBQ, coulis de poivron rouge	14.00 €

Les Pâtes Sèches de la Maison Rustichella d'Abruzzo

TROFIE : Courgette et vernis	22.00 €
CHITARRA : Tomates cerises, compotée d'échalote et basilic	18.00 €
FETTUCCINE : Tartuffon et champignons de Paris	20.00 €
VIRTU : Oignons, paleron confit, travaillé en meule de parmesan	26.00 €
TONNARELLI : à l'encre de seiche, moules au beurre persillé	20.00 €

Les Entrées

Gaspacho de tomates et pastèque, billes de mozzarella, cébettes	20.00 €
Tartelette de légumes, ricotta, basilic et jambon sec	20.00 €
"Avocat-crevette" : Gambas au BBQ, sauce cocktail, pêche et noix	22.00 €

Les Plats

Lotte de Méditerranée, fenouil caramélisé, champignons et jus d'arête	40.00 €
Longe de porc, chorizo, riz beurré aux herbes, poivron confit	34.00 €
Picanha de bœuf, escargots et leur beurre, tomate et épinards frais	38.00 €

Pour 2

Épaule d'agneau de l'Aveyron, ragoût de pois chiche, aubergine, abricot moelleux, chèvre et menthe	88.00 €
Sole meunière, pomme de terre grenaille, courgette	120.00 €

Pour les Enfants (jusqu'à 12 ans)

Plat de la carte au choix en portion réduite (sauf l'agneau et la sole)	20.00 €

L’assiette de Fromages

Les Fromages secs - sélectionnés par notre fromager - MOF 2007 — 23.00 €

Les Desserts — 15.00 €

Meringue fondante aux fruits rouges et fleur de sureau
Fruits du verger en fraicheur, parfum de verveine
Mousse noix de coco, gel framboise et sorbet basilic
Chocolat lacté Jivara et croustillant noisette
Tarte aux deux citrons, gel Chartreuse et sorbet mélisse

Les Vins Rosés

		Bouteille (75cl)
La Vallée du Rhône		
A016 2023 - Vin de France - Pont de la Déesse	Domaine Jean Esprit	37.00 €
Le Val de Loire		
A160 2023 – AOP Sancerre	Domaine Vincent Pinard	58.00 €
La Provence		
A019 2022 – IGP Alpilles – Estravaganza	Abbaye Sainte Marie de Pierredon	111.00 €
A020 2023 - IGP Alpes de Haute Provence - Les Bambines	Château Rousset	31.00 €
A020 2024 - AOP Côtes-de-Provence Sainte-Victoire	Château Henri Bonnaud	39.00 €
A158 2024 - AOP Bandol	Domaine de Terrebrune	53.00 €
A159 2023 - AOP Côtes-de-Provence - Secret de Léoube	Château Léoube	53.00 €
A161 2023 - AOP Côtes-de-Provence – Origine	Château Léoube	40.00 €
A163 2023 - IGP Alpilles - Cuvée du Batonnier	Domaine de Valdition	33.00 €
La Corse		
A162 2023 – AOP Corse - Figari	Clos Canarelli	59.00 €

La Carte du Jardin

Served every day at lunchtime from 12:15 p.m. to 1:45 p.m

With your fingers ... over a drink

GEAY N°2 oysters, green apple and celery brunoise, Crémant de Savoie	4€ each
Foie Gras terrine, raspberry chutney, cider vinegar gel, crispy amaranth	18.00 €
Samosa - eggplant, ewe's milk Tomme cheese and thyme	18.00 €
BBQ-grilled mackerel with red pepper coulis	14.00 €

Artisanal Dry Pasta by Rustichella d'Abruzzo

TROFIE : Zucchini and clams	22.00 €
CHITARRA : Cherry tomatoes, shallot compote, and basil	18.00 €
FETTUCCINE : Tartuffon truffle cream and button mushrooms	20.00 €
VIRTU : Onions and slow-cooked beef chuck, finished in a wheel of Parmesan	26.00 €
TONNARELLI : With squid ink, and mussels in garlic-parsley butter	20.00 €

Appetizers

Tomato and watermelon gazpacho, mozzarella pearls, and spring onions	20.00 €
Vegetable tartlet with ricotta, basil, and cured ham	20.00 €
"Shrimp & Avocado" – BBQ prawns, cocktail sauce, peach, and walnuts	22.00 €

Main Courses

Mediterranean monkfish with caramelized fennel, mushrooms, and fish bone jus	40.00 €
Pork loin with chorizo, herb buttered rice, and confit bell peppers	34.00 €
Beef picanha with escargots in butter, fresh tomatoes, and spinach	38.00 €

To Share !

Aveyron lamb shoulder with chickpea stew, eggplant, soft apricots, goat cheese, and mint	88.00 €
Sole meunière with baby potatoes and zucchini	120.00 €

For Kids (up to 12 years old)

Choice of main dish in a smaller portion (except lamb and sole)	20.00 €

Cheese platter

Aged cheeses – selected by our cheesemonger – MOF 2007 — 23.00 €

Desserts — 15.00 €

Soft meringue with mixed berries and elderflower
Fresh orchard fruits with a hint of verbena
Coconut mousse, raspberry gel, and basil sorbet
Jivara milk chocolate with hazelnut crunch
Two-lemon tart with Chartreuse gel and lemon balm sorbet

Les Vins Rosés

		Bouteille (75cl)
La Vallée du Rhône		
A016 2023 - Vin de France - Pont de la Déesse	Domaine Jean Esprit	37.00 €
Le Val de Loire		
A160 2023 – AOP Sancerre	Domaine Vincent Pinard	58.00 €
La Provence		
A019 2022 – IGP Alpilles – Estravaganza	Abbaye Sainte Marie de Pierredon	111.00 €
A020 2023 - IGP Alpes de Haute Provence - Les Bambines	Château Rousset	31.00 €
A020 2024 - AOP Côtes-de-Provence Sainte-Victoire	Château Henri Bonnaud	39.00 €
A158 2024 - AOP Bandol	Domaine de Terrebrune	53.00 €
A159 2023 - AOP Côtes-de-Provence - Secret de Léoube	Château Léoube	53.00 €
A161 2023 - AOP Côtes-de-Provence – Origine	Château Léoube	40.00 €
A163 2023 - IGP Alpilles - Cuvée du Batonnier	Domaine de Valdition	33.00 €
La Corse		
A162 2023 – AOP Corse - Figari	Clos Canarelli	59.00 €

La Carte du Jardin

Servito tutti i giorni a pranzo dalle 12:15 alle 13:45

Stuzzicando… con un calice

Ostriche GEAY N°2, dadini di mela verde e sedano, granita di spumante savoiardo	4€ al pezzo
Terrina di foie gras, chutney di lampone, gel di aceto di sidro, amaranto croccante	18.00 €
Samosa – Melanzane, formaggio di pecora e timo	18.00 €
Sgombro grigliato al BBQ, coulis di peperone rosso	14.00 €

Pasta Rustichella d'Abruzzo

TROFIE : Zucchine e fasolari	22.00 €
CHITARRA : Pomodorini, composta di scalogno e basilico	18.00 €
FETTUCCINE : salsa tartufata e funghi di Parigi	20.00 €
VIRTU : Cipolle, guancia di manzo confit, lavorata nel Parmigiano Reggiano	26.00 €
TONNARELLI : Al nero di seppia, cozze al burro e prezzemolo	20.00 €

Antipasti

Gazpacho di pomodori e anguria, perle di mozzarella, cipollotti	20.00 €
Tartelletta di verdure, ricotta, basilico e prosciutto crudo	20.00 €
"Avocado-gambero": gamberi alla griglia, salsa cocktail, pesca e noci	22.00 €

Secondi

Rana pescatrice del Mediterraneo, finocchio caramellato, funghi e salsa di lische	40.00 €
Lombo di maiale, chorizo, riso al burro e erbe, peperone confit	34.00 €
Picanha di manzo, lumache al burro, pomodoro e spinaci freschi	38.00 €

Da dividere per 2 persone

Spalla di agnello dell'Aveyron, stufato di ceci, melanzana, albicocca morbida, caprino e menta	88.00 €
Sogliola alla mugnaia, patate novelle, zucchine	120.00 €

Per i Bambini (fino a 12 anni)

Piatto del menù a scelta in porzione ridotta (esclusi agnello e sogliola)	20.00 €

Il piatto di formaggi

Formaggi stagionati – selezionati dal nostro casaro – MOF 2007 — 23.00 €

Dolci — 15.00 €

Meringa morbida ai frutti rossi e fiore di sambuco
Frutti dell'orto, profumo di verbena
Mousse al cocco, gelée di lampone e sorbetto al basilico
Cioccolato al latte Jivara e croccante alle nocciole
Torta ai due limoni, gelée alla Chartreuse e sorbetto alla melissa

Les Vins Rosés

		Bouteille (75cl)
La Vallée du Rhône		
A016 2023 - Vin de France - Pont de la Déesse	Domaine Jean Esprit	37.00 €
Le Val de Loire		
A160 2023 – AOP Sancerre	Domaine Vincent Pinard	58.00 €
La Provence		
A019 2022 – IGP Alpilles – Estravaganza	Abbaye Sainte Marie de Pierredon	111.00 €
A020 2023 - IGP Alpes de Haute Provence - Les Bambines	Château Rousset	31.00 €
A020 2024 - AOP Côtes-de-Provence Sainte-Victoire	Château Henri Bonnaud	39.00 €
A158 2024 - AOP Bandol	Domaine de Terrebrune	53.00 €
A159 2023 - AOP Côtes-de-Provence - Secret de Léoube	Château Léoube	53.00 €
A161 2023 - AOP Côtes-de-Provence – Origine	Château Léoube	40.00 €
A163 2023 - IGP Alpilles - Cuvée du Batonnier	Domaine de Valdition	33.00 €
La Corse		
A162 2023 – AOP Corse - Figari	Clos Canarelli	59.00 €