

La Carte du Jardin

Servie tous les midis de 12h15 à 13h45

Pique à becs... autour d'un verre

Foie Gras "parfait" en tête de moine , fleur de sel fumée et chutney de figes au tamarin	21 €
Focaccia grillée à la flamme , pesto de pistaches et stracciatella, fraise charlotte à l'huile d'olive Picual	19 €
Hûtres calibre "0" Fonteneau Marenne - Oléron , au barbecue, petits pois et cecina de bœuf Angus, écume de baies de Masseron	6 € la pièce

Les Entrées

Tonno Vitellato , comme des tagliatelles de thon, chiffonnade de veau de lait rosé, confit de câpres et parmesan 24 mois	24 €
Tartelette tomates de Provence , sauge et capucine, crème d'Isigny, sorbet d'oseille citron et graines de moutarde	22 €
Carpaccio de gambas Bio de Madagascar , piperade de poivrons rouges, nectarine et fenouil d'alpage	23 €

Les plats

Agneau de Savoie au beurre d'ail , fleurs et violon de courgettes, picodon et aillet, les sucs à l'origan frais	36 €
Le Melon-Jambon : Pluma de cochon Ibérique, melon rôti au romarin, chanterelles et mousserons, jus de cuisson	39 €
Bar "à la nacre" , en croûte de mélilot, fèves et crémeux de verveine, salpicon de concombre, écume parfumée	34 €
Encornet entier à la braise , N'duja calabrese et aubergine tigrée, vierge de montagne et condiment relevé	40 €

A partager (pour 2 personnes)

Turbot 1,100 kg environ , rôti aux herbes d'été, panisses au carvi et criste marine, brocolini et haricot beurre, faisselle et sauce paloise	106 €
Volaille Jaune d'Arnaud Tauzin 1,700 kg , en cocotte, pomme de terre nouvelle Grand-Mère au thym citron, sucrine et noix de Grenoble, le bon jus du rôti	95 €

Pâtes sèches "Al Bronzo"

Orecchiette à la truffe d'été de monsieur Dessis et noisettes du Piémont , travaillées à la meule de parmesan	29 €
Rigatoni à la sauce tomate confite et basilic , crémeux de Fior di Latte et parmesan AOP 24 mois	19 €
Tonnarelli en salsa verde , boutargue, petit frais de chèvre et ail confit, huile Picual parfumée	23 €

Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

Plat de la carte au choix en portion réduite (sauf le turbot et la volaille jaune) 20 €

L'assiette de fromages

Les Fromages secs sélectionnés par notre fromager M. Mure-Ravaud MOF 2007 23 €

Les desserts

La fraise et la rhubarbe Valentine en fine tartelette, hibiscus verveine, siphon yaourt 16 €

La framboise, géranium rosat, meringue craquante, crèmeux fruité, sorbet aux herbes du jardin 16 €

La pêche et la lavande, sorbet pêche blanche, riz soufflé croustillant, nuage riz au lait vanillé 16 €

Le chocolat/miel du col du Lautaret en parfait glacé, biscuit chocolat, ganache montée reine des près, le tout relevé d'une touche d'huile d'olive 16 €

Les Vins Rosés

Bouteille (75cl)

La France

Les Vins de La Vallée du Rhône

A163 2023 - Vin de France - Pont de La Déesse Domaine Jean Esprit 37 €

Les Vins de La Vallée de la Loire

A167 2025 - AOP Sancerre Vincent Pinard 56 €

Les Vins de Provence

A161 2023 - AOP Côtes-de-Provence - Origine Château Léoube 40 €

A162 2025 - AOP Côtes-de-Provence - Origine Château Léoube 44 €

A160 2023 - AOP Côtes-de-Provence - Secret de Léoube Château Léoube 53 €

A164 2025 - AOP Côtes-de-Provence - Secret de Léoube Château Léoube 53 €

A159 2024 - AOP Côtes-de-Provence Sainte-Victoire Henri Bonnaud 39 €

A158 2025 - AOP Côtes-de-Provence Sainte-Victoire Henri Bonnaud 39 €

A156 2025 - AOP Bandol Domaine de Terrebrune 55 €

A157 2022 - IGP Alpilles - Estravaganza Abbaye Sainte Marie de Pierredon 111 €

A165 2023 - IGP Alpilles - Cuvée du Batonnier Domaine de Valdition 33 €

A166 2025 - IGP Alpilles - Cuvée du Batonnier Domaine de Valdition 37 €

A900 2025 - IGP Alpes de Haute Provence - Les Bambines Château Rousset 32 €

Les Vins de la Corse

A168 2025 - AOP Corse-Figari Clos Canarelli 65 €

La Carte du Jardin

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

A few nibbles... Around a Drink

“Perfect” foie gras, Tête de Moine cheese rosettes, smoked fleur de sel, fig and tamarind chutney	21 €
Flame-grilled focaccia with pistachio pesto and stracciatella, Charlotte strawberries with Picual olive oil	19 €
Barbecued size “0” Fonteneau Marennes-Oléron oysters, green peas, Angus beef cecina, and Masseron berry foam	6 € la pièce

Starters

Tonno Vitellato – tuna prepared like tagliatelle pasta, thinly sliced pink milk-fed veal, caper confit, and 24-month-aged Parmesan	24 €
Provençal tomato tartlet with sage and nasturtium, Isigny cream, lemon sorrel sorbet, and mustard seeds	22 €
Organic Madagascar prawn carpaccio, red pepper piperade, nectarine and mountain fennel	23 €

Main Courses

Savoy lamb with garlic butter, zucchini flowers, Picodon goat cheese and spring garlic, finished with fresh oregano jus	36 €
Melon & Ham – Iberian pork pluma, rosemary-roasted melon, chanterelle and mousseron mushrooms, roasting jus	39 €
Sea bass “à la nacre” , sweet clover crust, baby broad beans and verbena cream, cucumber salpicon and aromatic foam	34 €
Whole squid grilled over embers, with Calabrian ’nduja and striped aubergine, mountain herb sauce vierge, and a piquant condiment	40 €

To share (for 2 people)

Whole turbot (approx. 1.1 kg), roasted with summer herbs, caraway and rock samphire panisses, broccolini and wax beans, fresh curd cheese and Paloise sauce	106 €
Arnaud Tausin yellow free-range chicken (approx. 1.7 kg), casserole-roasted, new potatoes “Grand-Mère” with lemon thyme, sucrine lettuce and walnuts from Grenoble, served with roasting jus	95 €

Dried pasta “Al Bronzo”

Orecchiette with summer truffle from Mr Dessis and Piedmont hazelnuts, tossed in a wheel of Parmesan	29 €
Rigatoni with slow-roasted tomato sauce and basil, Fior di Latte cream, and 24-month PDO Parmesan	19 €
Tonnarelli in salsa verde with bottarga, fresh goat cheese, confit garlic, and Picual olive oil	23 €

For Children (up to 12 years old)

Any main course from the menu in a reduced portion (excluding the whole turbot and the yellow chicken) 20 €

Cheese

Artisan cheeses meticulously chosen by our award-winning, M. Mure-Ravaud, MOF 2007 cheesemaker 23 €

Desserts

Strawberry and Valentine rhubarb tartlet with hibiscus and verbena, yogurt siphon 16 €

Raspberry, rose geranium, crunchy meringue, fruit cream, and garden herb sorbet 16 €

Peach and lavender, white peach sorbet, crispy puffed rice, and vanilla rice pudding cloud 16 €

Chocolate and honey from the Col du Lautaret, served as a frozen parfait with chocolate biscuit, meadowsweet whipped ganache, and a hint of olive oil 16 €

Rosé Wines

Bottle (75cl)

France

Wines of the Rhône Valley

A163 2023 - Vin de France - Pont de La Déesse Domaine Jean Esprit 37 €

Wines of the Loire Valley

A167 2025 - AOP Sancerre Vincent Pinard 56 €

Wines of Provence

A161 2023 - AOP Côtes-de-Provence - Origine Château Léoube 40 €

A162 2025 - AOP Côtes-de-Provence - Origine Château Léoube 44 €

A160 2023 - AOP Côtes-de-Provence - Secret de Léoube Château Léoube 53 €

A164 2025 - AOP Côtes-de-Provence - Secret de Léoube Château Léoube 53 €

A159 2024 - AOP Côtes-de-Provence Sainte-Victoire Henri Bonnaud 39 €

A158 2025 - AOP Côtes-de-Provence Sainte-Victoire Henri Bonnaud 39 €

A156 2025 - AOP Bandol Domaine de Terrebrune 55 €

A157 2022 - IGP Alpilles - Estravaganza Abbaye Sainte Marie de Pierredon 111 €

A165 2023 - IGP Alpilles - Cuvée du Batonnier Domaine de Valdition 33 €

A166 2025 - IGP Alpilles - Cuvée du Batonnier Domaine de Valdition 37 €

A900 2025 - IGP Alpes de Haute Provence - Les Bambines Château Rousset 32 €

Corsican Wines

A168 2025 - AOP Corse-Figari Clos Canarelli 65 €

La Carte du Jardin

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

Sfizi da condividere davanti ad un bicchiere...

- Foie gras “parfait” lavorato a Tête de Moine**, fiore di sale affumicato e chutney di fichi al tamarindo. 21 €
- Focaccia grigliata alla fiamma**, pesto di pistacchio e stracciatella, fragole Charlotte all’olio extravergine di oliva Picual. 19 €
- Ostriche Fonteneau Marennes-Oléron calibro “0”**, cotte al barbecue, con piselli e cecina di Angus, spuma di bacche di Masseron. 6 € la pièce

Antipasti

- Tonno Vitellato** – tagliatelle di tonno, chiffonnade di vitello rosato, confit di capperi e Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi. 24 €
- Crostatina di pomodori di Provenza** con salvia e nasturzio, crema d’Isigny, sorbetto all’acetosella e semi di senape. 22 €
- Carpaccio di gamberi biologici del Madagascar**, piperata di peperoni rossi, nettarina e finocchio di montagna. 23 €

Piatti Principali

- Agnello Savoiaro, burro all’aglio**, fiori di zucchini, formaggio Picodon e aglio novello, con fondo aromatizzato all’origano fresco. 36 €
- Melone e Prosciutto** – pluma di maiale iberico, melone arrosto al rosmarino, finferli e mousseron, jus di cottura. 39 €
- Branzino cotto “à la nacre”**, in crosta di meliloto, fave novelle, cremoso alla verbena, salpicone di cetriolo e spuma aromatica. 34 €
- Calamaro intero alla brace**, con ’nduja calabrese e melanzana striata, salsa vierge alle erbe di montagna e condimento piccante. 40 €

Da Condividere (per 2 persone)

- Rombo intero (circa 1,1 kg)**, arrostito con erbe estive, panisse al cumino dei prati, finocchio marino, broccolini e fagioli gialli, faisselle e salsa Paloise. 106 €
- Pollo giallo ruspante di Arnaud Tauzin (circa 1,7 kg)**, cotto in cocotte, patate novelle “Grand-Mère” al timo limonato, lattuga sucrine e noci, con il fondo di cottura. 95 €

Pasta secca trafilata “Al Bronzo”

- Orecchiette con tartufo estivo di Monsieur Dessis e nocciole del Piemonte**, mantecate nella forma di Parmigiano Reggiano. 29 €
- Rigatoni al sugo di pomodoro confit e basilico**, crema di Fior di Latte e Parmigiano DOP stagionato 24 mesi. 19 €
- Tonnarelli in salsa verde** con bottarga, formaggio caprino fresco, aglio confit e olio Picual profumato. 23 €

Per i Bambini (fino a 12 anni)

Qualsiasi piatto principale del menù in porzione ridotta (esclusi il rombo e il pollo). 20 €

La selezione di formaggi

Formaggi artigianali selezionati con cura dal nostro maestro casaro, insignito del titolo di MOF 2007, M. Mure-Ravaud. 23 €

I dolci

Fragola e rabarbaro in una tartelletta, all'ibisco e verbena, sifone allo yogurt. 16 €

Lampone e geranio rosa, meringa croccante, cremoso alla frutta e sorbetto alle erbe dell'orto. 16 €

Pesca e lavanda, sorbetto alla pesca bianca, riso soffiato croccante e nuvola di riso al latte e vaniglia. 16 €

Cioccolato e miele del Colle del Lautaret in parfait glacé, biscotto al cioccolato, ganache montata all'olmarina, con olio extravergine d'oliva. 16 €

I vini rosati

Bottiglia (75cl)

La Francia

I vini della Valle del Rodano

A163 2023 - Vin de France - Pont de La Déesse Domaine Jean Esprit 37 €

I vini della Valle della Loire

A167 2025 - AOP Sancerre Vincent Pinard 56 €

I vini della Provenza

A161 2023 - AOP Côtes-de-Provence - Origine Château Léoube 40 €

A162 2025 - AOP Côtes-de-Provence - Origine Château Léoube 44 €

A160 2023 - AOP Côtes-de-Provence - Secret de Léoube Château Léoube 53 €

A164 2025 - AOP Côtes-de-Provence - Secret de Léoube Château Léoube 53 €

A159 2024 - AOP Côtes-de-Provence Sainte-Victoire Henri Bonnaud 39 €

A158 2025 - AOP Côtes-de-Provence Sainte-Victoire Henri Bonnaud 39 €

A156 2025 - AOP Bandol Domaine de Terrebrune 55 €

A157 2022 - IGP Alpilles - Estravaganza Abbaye Sainte Marie de Pierredon 111 €

A165 2023 - IGP Alpilles - Cuvée du Batonnier Domaine de Valdition 33 €

A166 2025 - IGP Alpilles - Cuvée du Batonnier Domaine de Valdition 37 €

A900 2025 - IGP Alpes de Haute Provence - Les Bambines Château Rousset 32 €

I vini della Corsica

A168 2025 - AOP Corse-Figari Clos Canarelli 65 €