

MENU DES COLLINES 35€

Salade gourmande

Purée de betterave, pousses de moutarde, burratina, navet frais, pomme verte

(ou)

Moules d'Espagne

PDT safranées, oignon frais, ciboulette, vinaigrette aux herbes

Ravioli du Rédier

Ravioli à la daube, blettes, sauce aux cèpes et parmesan

Salade de fruits frais (ou) Gâteau à l'orange (ou) « Glaces des Alpes »

AU DÉJEUNER...

Le midi en semaine, ajoutez le plat du jour au « Menu des Collines »

Plat du Jour : 19 €

Entrée - Plat / Plat - Dessert : 27 €

Entrée - Plat - Dessert : 35 €

Plat du jour disponible le midi en semaine, hors week-end et jours fériés

Les légumes : en grande partie, les légumes cuisinés sont issus de notre potager situé dans la vallée du Var. Nous travaillons la terre au rythme des saisons, avec respect et harmonie, ce qui nous a valu la distinction BIO en 2024.

MENU DÉCOUVERTE 48€

Faites votre menu et choisissez 1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert à la Carte

Les plats annotés de 🌿 seront majorés d'un supplément

ENTRÉES

Salade gourmande 15 €

Purée de betterave, pousses de moutarde, burratina, navet frais, pomme verte

Moules d'Espagne 16 €

PDT safranées, rouille, oignon frais, ciboulette, vinaigrette aux herbes

Terrine de porc maison 17 €

Farce de porc, magret de canard et foie de volaille, pickles, chutney

Tartare de boeuf « au couteau » 18 € (version plat avec frites à 25 €)

Olives, tomates séchées, parmesan, échalotes, ciboulette, mayo relevée

Asperges vertes 19 €

Asperges blanchies, stracciatella, poutargue, vinaigrette à la noisette

Charcuterie de thon maison 19 €

Maturée aux épices douces, houmous, légumineuse au paprika, clémentine

Ravioli du Rédier 21 €

Farce à la daube niçoise et blettes, sauce aux cèpes, parmesan

Cuisses de grenouilles (280g) 24 € 🌿 +5€

Ail, beurre persillé, citron

L'huile d'olive AOP : depuis février 2025, nous finissons nos assiettes avec de l'huile d'olive produite sur nos collines. Vous la retrouverez également sur table, bonne dégustation !

P O I S S O N S

Tagliolini & gambas 27 €

Pâtes fraîches, gambas grillées, bisque maison, crumble de noisette et maïs

Mi-cuit de thon 30 €

Tombée de fenouil, courgette grillée, salicorne, condiment aux olives et citron

Pavé de cabillaud 32 €

Légumes du potager, bulots, sauce crémée à l'ail

Filet de turbot 38 €  +10€

Purée d'artichaut, artichaut violet à la barigoule, sauce vierge aux agrumes

V I A N D E S

Poitrine de cochon confite 26 €

Ballotine de chou vert et PDT, oignon grelot confit, sauce moutarde à l'ancienne

Cuisse de volaille du Gers 29 €

Volaille en tempura, risotto de blé aux asperges, citron confit, soja, capucines

Noix de veau 34 €  +5€

Façon carpaccio, légumes du potager rôtis, parmesan, anchois, sauce gribiche

Filet de boeuf 38 €  +10€

Hash brown de PDT, fromage de chèvre, menthe, champignons pickles et persillés

Plat à partager du moment (prix à la pièce)

Demandez à notre équipe pour plus d'information

S I D E S

Frites maison 6 €

Salade composée 5 €

Légumes rôtis du potager 8 €

D E S S E R T S

Salade de fruits frais 9 €

Fruits de saison, sirop à la vanille et cannelle

Gâteau à l'orange 10 €

Imbibé de sirop aux épices, fromage blanc de St-Antonin, marmelade

Tarte tatin aux fruits 10 €

Mascarpone vanillée, boule de glace au yaourt

Profiteroles maison 13 €

Choux maison, glace vanille, chocolat noir chaud, chantilly

Pavlova aux fraises 13 €

Fraises fraîches, sorbet fraise, zestes de citron vert, coulis, chantilly

Fondant au chocolat 14 €

Chocolat noir 64%, crème anglaise au basilic, crumble au chocolat amer

« Glaces des Alpes » 3,5 € / boule

Vanille, chocolat, café, pistache, marron, yaourt, rhum raisin, amande, fraise, framboise, cassis, citron, clémentine, mangue

Fromages affinés 14 €  +5€

Assortiment de 5 fromages, confiture de figue, salade