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

Gaspacho de concombre 14 €
Ricotta aux herbes fraîches, légumes crus citronnés, croutons

Carpaccio de tomates 15 €
Burratina, concombre, fruit frais de saison, basilic, zestes de citron

Caillette provençale 16 €
Farce de porc, blette et épinard, salade du potager, vinaigrette à manger

Charcuterie de thon maison 17 €
Maturée aux épices douces, caviar d'aubergine, citron vert, yaourt grecque

Tartare de boeuf au couteau 17 €
Maturé par la maison Polmard, focaccia, mayonnaise au piment

Ravioli du Rédier 18 €
Farce à la daube niçoise et blettes, sauce aux cèpes, parmesan

Tartare de loup 19 €
Marinade au citron, légumes crus de saison, kumquat confit, poudre d'olive

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 !

POISSONS

Tagliatelle aux moules safranées 23 €
Pâtes fraiches maison, sauce poulette safranée, petit pois, herbes aromatiques

Espadon pané aux épices 25 €
Risotto à la provençale, tomates séchées, câpres, pignons, huile d'herbes

Poulpe grillé 27 €
Légumes du potager rôtis, condiment poivrons et pignons

Pavé de loup de la baie de Cannes 32 €
Légumes verts du moment, grenailles, citron confit

VIANDES

Magret de canard 24 €
Risotto d'épeautre, fruit de saison, betterave

Suprême de poulet fermier 26 €
Farce fine au citron et piment d'espelette, arancini, petits pois, jus de volaille

Épaule d'agneau 29 €
Confite, légumes du potager rôtis, pâte d'olive, chimichurri et jus corsé

Onglet de boeuf Charolais 32 € 🌿 +5€
Purée de courgette et épinard, courgette grillée, grenaille, jus corsé

Plat à partager du moment (prix à la pièce)
Demandez à notre équipe pour plus d'information

SIDES

Légumes rôtis du potager	7 €
Salade verte du potager	5 €
Frites maison	5 €

DESSERTS

Flan de semoule au caramel 9 €
Flan, semoule, caramel, zeste d'orange, fleur d'oranger, pop-corn

Tarte citron déstructurée 11 €
Crémeux au citron, sablé breton, meringue croquante, zestes d'agrumes

Profiteroles maison 9 €
Choux maison, glace vanille, chocolat noir chaud, chantilly

Fraises et melon 12 €
Fraises de Carros, melon, fleur d'oranger, mascarpone, menthe

Salade de fruits frais 7 €
Fruits de saison, sirop à la vanille et cannelle

Le snickers revisité 12 €
Biscuit à la cacahuète, crémeux aux chocolat 64%, caramel beurre salé

« Glaces des Alpes » 3 € / boule
Vanille, chocolat, café, pistache, marron, yaourt, rhum raisin, amande, fraise, framboise, cassis, citron, clémentine, mangue

Fromages affinés 13 € +5€
Assortiment de 5 fromages, confiture de figue, salade du potager

MENU DES COLLINES 32€

Gaspacho de concombre
Ricotta aux herbes fraîches, légumes crus citronnés, croûtons

ou

Carpaccio de tomates
Burratina, concombre, fruit frais de saison, basilic, zestes de citron

---

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

Dessert à la carte

AU DÉJEUNER...

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

Plat du Jour : 18 €
Entrée - Plat / Plat - Dessert : 25 €
Entrée - Plat - Dessert : 32 €

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 ryhtme des saisons, avec respect et harmonie, ce qui nous a valu la distinction BIO en 2024.