





Nous sommes ravis de vous accueillir dans cette maison emblématique de la région, ancrée depuis plusieurs générations dans l'arrière-pays. L'équipe vous accueille avec pour mots d'ordre : plaisir, générosité et convivialité. Elle vous accompagnera tout au long de votre expérience culinaire.

Au cœur de nos préoccupations : un service chaleureux et une cuisine gourmande et honnête, qui met le produit en avant. Nous sommes heureux d'être dans cette si belle région, entourés de producteurs amoureux de leur terroir et envieux de partager leur savoir-faire avec vous !

Les plats de saison évoluant au gré de l'inspiration de notre chef Amaury, mais aussi des légumes sourcés directement depuis notre potager. Depuis 2021, nous cultivons près de 1,5 hectares de légumes et herbes aromatiques dans la plaine du Var, ce qui nous permet de cuisiner des produits frais et locaux, issus d'une agriculture raisonnée.

Nous dépendons néanmoins du sol et du climat, c'est pourquoi nous faisons appel à d'autres fournisseurs pour pouvoir proposer des garnitures variées. Pour plus de clarté, vous trouverez des **points verts**, à côté des intitulés, indiquant que les légumes utilisés sont issus de notre potager.

*Bon Appétit !*

## **MENU DES COLLINES 32€**

Terrine de volaille

*Porc, pistache, pickles d'oignon, graines de moutarde, chutney de kaki*

*ou*

● Chèvre Chaud

*Bûche de fromage de chèvre, miel, mesclun, pignons*

---

Ravioli du Rédier

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

Plat du Jour

*(uniquement le midi en semaine)*

---

Dessert à l'ardoise

### **MENU DU DÉJEUNER**

Plat du Jour : 18 €

Entrée - Plat / Plat - Dessert : 25 €

Entrée - Plat - Dessert : 32 €

Menu disponible le midi en semaine, hors week-end et jours fériés

## **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*

### **E N T R É E S**

- Velouté de légumes verts 14 €  
*Légumes du potager, oeuf de Colomars poché, lards grillé, noisettes*
- Crudités de légumes du potager, crème d'anchois, huile d'olive 14 €
- Ravioli du Rédier 18 €  
*Farce à la daube niçoise et blettes, sauce aux cèpes*
- Asperges 16 €  
*Mousseline moutarde à l'ancienne, coppa croustillante, croutons*
- Terrine de volaille 17 €  
*Porc, pistache, pickles d'oignon, graines de moutarde, chutney de kaki*
- Maquereau mariné 18 €  
*Purée de betterave, carotte, fenouil, crème au cumin*
- Os à moelle 16 €  
*Persillé et gratiné, pain grillé, ail confit*
- Cuisses de grenouilles (280g) 24 € 🌿 +5  
*Ail, beurre persillé, citron*

## POISSONS

- Filet de lieu noir 24 €  
*Fondue de poireaux, chou-fleur, brocoli pickles, fumet crémé à la citronnelle*
- Daube de poulpe façon niçoise 28 €  
*Carotte, gnocchi maison, chocolat, daube de boeuf tomatée*
- Pavé d'espadon milanaise 27 €  
*Panco, légumes du potager glacés, gelée à l'orange, jus de viande*

Tagliatelles maison aux gambas 29 €

*Gambas marinées au citron, bisque maison, stracciatella di buffala, estragon*

## VIANDES

- Joue de boeuf façon pot-au-feu 26 €  
*Lard, légumes du potager, cornichons, moutarde à l'ancienne*
- Pluma Ibérique 35 €  
*Purée de carotte au cumin, patate douce, kumquat confit, jus à l'orange*
- Jarret de veau 28 €  
*Effiloché de veau, asperges, soffrito, sauce façon osso buco*
- Filet de boeuf 32 €  
*Pommes de terre croustillantes en persillade, confit d'échalotes, jus corsé*
- Pièce à partager du moment (prix à la pièce)  
*Demandez à notre équipe pour plus d'information*
- Légumes rôtis du potager 7 €
- Frites maison 7 €
- Mesclun du potager 5 €

**D E S S E R T S**

Pavlova à l'orange sanguine 9 €

*Meringue, crème mascarpone, sorbet à l'orange sanguine, marmelade*

Coing rôti 9 €

*Noix de pécan, glace yaourt, crumble à la noisette, miel, anis étoilé*

Profiteroles maison 9 €

*Choux maison, glace vanille, chocolat noir chaud, chantilly*

Le tout chocolat 9 €

*Brownie, ganache 70%, crumble au chocolat amer, glace chocolat*

Vacherin 9 €


*Glace vanille, sorbet framboise, meringue, chantilly glacée*

Salade de fruits frais 7 €

*Fruits de saison, sirop à la vanille et cannelle*

« Glaces des Alpes » 3 € / boule

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

- Fromages affinés de la maison « Métin » 12 €  +5  
*Assortiment de 5 fromages, mesclun du potager*