



Menu de Pâques

Entrées Froides

- Foie gras de Canard « Maison », compotée de fruits secs, toast de pain d'épices 8.50 € / pers.
- Terrine de noix de saint-Jacques et saumon, tartare de crevettes, huile et graines de sésame, œuf mimosa 5.00 € / pers.
- Terrine de veau aux morilles parfumée au vin jaunes et confit d'oignons 3.50 € / pers.

Les Poissons Chauds

- Duo noix de saint-Jacques poêlées et gambas panée, jus de crevettes grises, nage de petits légumes & riz Basmati 16.00 € / pers.
- Pavé de cabillaud fondant, marmelade d'endives aux zestes d'oranges 9.20 € / pers.
- Pavé de sandre sauce au Pouilly-Fumé, nage de petits légumes & riz Basmati 12.25 € / pers.

Plats Chauds « autour de l'Agneau de Sisteron »

- Navarrin d'agneau & légumes primeur 8.25 € / pers.
- Tajine d'agneau au miel, abricots et amandes & semoule parfumée 9.50 € / pers.
- Souris d'agneau confite à la crème d'ail, tian de légumes 14.00 € / pers.
- Noisette d'agneau rôtie (côte filet sans os) jus parfumé au thym et romarin et gâteau d'aubergines 14.00 € / pers.
- Gigot d'agneau confit de 7h au beurre d'herbes, fine ratatouille Niçoise 11.00 € / pers.
- Couscous agneau, poulet, merguez, légumes & semoule parfumée 10.30 € / pers.

Viandes

- Filet de veau juste rôti et son jus légèrement crémé, crêpes parmentières 11.50 € / pers.
- Cuisse de canard confite, crème de foie gras, pommes de terre Sarladaises 12.50 € / pers.
- Tournedos de bœuf façon Rossini, sauce au jus de truffe d'été, écrasé de pommes de terre parfumé à l'huile de truffe 18.00 € / pers.
- Poulet de bresse à la crème au vin jaune et morilles, crêpes parmentières 17.60 € / pers.

Préparations bouchères crues

Agneau de Sisteron Label Rouge

Sauté d'Agneau avec os / Collier d'Agneau
Epaule d'Agneau à plat 4/6 pers. / Epaule d'Agneau roulée
Couronne ou Carré d'Agneau / Souris d'Agneau
Gigot d'Agneau 6/8 pers. / Gigotin d'Agneau 2/4 pers.
Noisette d'Agneau 2/4 pers.
(Côte Filet sans os roulée)

Bœuf Génisse Limousine

Filet de Bœuf
Tournedos de Bœuf
Rosbeef nature ou bardé
Pièce de Bœuf en Croûte

