



LUNCH - MADAME MENU

STARTER

- Melon soup with verbena, cured ham and crispy toast
- Tomato tartlet with cream cheese and olives

MAIN DISH

- Lightly seared French octopus, seaweed butter and navy beans with confit lemon
- Free-range chicken fricassée with sweet and sour jus, roasted carrots and potato mousseline
- Creamy Camargue PGI rice with PDO Comté cheese, spring vegetables and rocket
- Beef tartare and sautéed new potatoes with garlic and thyme

DESSERT

- Cream dessert with chocolate and buckwheat popcorn
- Like a raspberry cake with blackberries and almonds





DÉJEUNER - MENU MADAME

ENTRÉES

- Soupe de melon à la verveine, jambon sec, toast croustillant
- Tartelette de tomates, fromage frais aux olives

PLATS

- Poulpe français snacké, beurre d'algues, haricots coco au citron confit
- Fricassée de volaille fermière, jus aigre doux, carotte rôtie et mousseline
- Riz de Camargue IGP crémeux au Comté AOP, légumes d'été et roquette
- Tartare de bœuf, pommes de terre nouvelles sautées ail et thym

DESSERTS

- Crème au chocolat et popcorn de sarrasin
- Comme un framboisier, mûres et amandes

