

Pour commencer...

- ✓ **La déclinaison autour du melon de Provence** 12 €
Picodon AOP de la Maison Cavet (*Dieulefit*)
- Le carpaccio de vitello tonnato** 12 €
Salade de roquette, parmesan et câpres
- ✓ **La fraîcheur de tomates multicolores** 14 €
Vinaigrette à la framboise, nectarines jaunes et éclats de mozzarella Di Buffala

Entre terre et mer

- Le pavé de poisson de la criée confit** 23 €
Blettes du jardin de la Malgue poêlées au beurre et son vert en coulis, suprêmes d'agrumes et herbes fraîches
- ✓ **L'aubergine fondante juste tiède** 20 €
Chantilly à la sauce ponzu, noisettes torréfiées, émincé d'oignons nouveaux et pickles
- Le filet de dorade grillé à la plancha** 24 €
Confit de tomates anciennes à l'huile d'olive Richard, girolles françaises en persillade, écrasé de pomme de terre délicatesse
- Le faux-filet de bœuf français** 28 €
Grillé à la plancha, sauce aigre douce, oignons nouveaux et courgettes rôties
- La salade composée** 22 €
À retrouver sur l'ardoise

Pour finir en douceur...

- L'assiette de fromages affinés** 12 €
Assortiment du moment
- La pavlova aux framboises** 12 €
Meringue suisse enrobée de coco râpée, crème légère à la vanille de Tahiti, confit de framboises, framboises fraîches et zeste de citron vert
- La tarte aux noix** 12 €
Pâte sucrée. Biscuit, croustillant et crémeux aux noix. Caramel et chantilly à la vanille, praliné aux noix maison
- Le café gourmand** 13 €
Assortiment du moment
- La salade de fruits frais maison et sorbet du moment** 9 €
- Glace M.A. Création** 4 €/boule
Parfum : Caramel, Citron-basilic, Chocolat, Fraise, Yaourt & Vanille



A partager

L'assiette de fromages affinés 12 €
Assortiment du moment

La planche mixte 17 €
Assortiment de fromages, rosette de Lyon et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois

Le saumon juste snacké 12 €
Sauce café de la Maison Icone et salade d'herbes fraîches

L'assiette de jambon Serrano, 18 mois et rosette de Lyon 12 €

Le pâté en croûte de volaille et foie gras 18 €
Canard, poulet, pintade, foie gras, abricots confits et trompettes de la mort, servi avec un chutney d'abricots

Les incontournables

Sous réserve de disponibilité et selon arrivage

Le faux-filet charolais français 12 €/100g
Beurre fumé à la sauge du jardin

Le turbot 9 €/100g
Rôti au four

La garniture au choix :
La poêlée de pomme de terre délicatesse en persillade ou les légumes de saison

La Cabane de Mandrin

Retrouvez Carla Reyes le 03 Août à 19H30, ancienne participante The Voice, pour un live acoustique

Pensez à réserver !



Le Menu

40€

Amuse-bouche du chef

Pour commencer...

Le carpaccio de vitello tonnato
Salade de roquette, parmesan et câpres

ou

La fraîcheur de tomates multicolores
Vinaigrette à la framboise, nectarines jaunes et éclats de mozzarella Di Buffala

Entre terre et mer

Le filet de dorade grillé à la plancha
Confit de tomates anciennes à l'huile d'olive Richard, girolles françaises en persillade, écrasé de pomme de terre délicatesse

ou

Le faux-filet de bœuf français
Grillé à la plancha, sauce aigre douce, oignons nouveaux et courgettes rôties

Pour finir en douceur

La pavlova aux framboises
Meringue suisse enrobée de coco râpée, crème légère à la vanille de Tahiti, confit de framboises, framboises fraîches et zeste de citron vert

ou

La tarte aux noix
Pâte sucrée. Biscuit, croustillant et crémeux aux noix. Caramel et chantilly à la vanille, praliné aux noix maison

Possibilité d'alternative végétarienne