

## 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**

Rôti au four 9 €/100g

**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*