

Boris Diano, chef de cuisine

vous propose

Les Entrées / Starters

Noix de Saint-Jacques rôties , brousse du Rove AOP, coulis de cresson, grenade, foccacia au romarin <i>Roasted scallops, brousse from le Rove AOP, watercress jus, granada, rosemary foccacia</i>	21,00 €
Terrine de foie gras , chutney du mendiant et brioche <i>Half-cook foie gras, chutney, brioche</i>	21,00 €
6 ou 12* huitres fines de Claires Marennes d'Oléron n° 3 *25,00€ <i>6 oysters "fines de Claires Marennes d'Oléron" n°3</i>	15,00 €
Œuf fermier cuit à 64° , asperges et parmesan, jeunes pousses <i>Farmer calf egg cooked at 64°, asparagus and parmesan cheese</i>	17,00 €
Soupe de Roche , garniture traditionnelle <i>Traditional fish soup</i>	19,00 €

Les Plats/Dishes

Filet de Saint Pierre , petits pois, asperges et fèves, émulsion Ail des Ours <i>John Dory fillet, green peas, asparagus, beans, "Ail des ours" emulsion</i>	29,00 €
Gambas rôties , risotto Primavera <i>Roasted prawns, Primavera risotto</i>	28,00 €
Carré d'agneau , purée de carottes rôties au curry, polenta crispy, pistache et fromage blanc <i>Roasted lamb, mash carrots and curry, polenta, pistachio and yogurt</i>	30,00 €
Côte de veau rôtie au sautoir , gratin de pommes de terre au fenouil et fromage de chèvre, crème de morilles <i>Roasted veal chop, potatoes gratin with fennel and goat cheese, morel sauce</i>	30,00 €
Filet de bœuf et foie gras façon Rossini , pleurotes et jus de Porto <i>Roasted beef fillet, pan foie gras, mushrooms and Porto sauce</i>	30,00 €
Barigoule de légumes et riz camarguais <i>Vegetables barigoule and Camargue rice</i>	21,00 €

Les Fromages / Cheese

Assiette de fromages frais et affinés, un verre de vin (14cl) selon la sélection du Maître d'Hôtel <i>Cheese platter, green salad</i>	8,50 €
Banon de Provence , chutney du mendiant, mesclun de jeunes pousses <i>Whole Banon from Provence, chutney, mesclun salad</i>	8,00 €
Faisselle de Rians à la crème ou nature <i>Cottage cheese from Rians served with cream or plain</i>	4,50 €

Les Douceurs / Sweets

Le tout chocolat <i>All chocolate</i>	8,00 €
Baba limoncello, crème légère et orange confite, suprême d'agrumes <i>Limoncello baba, cream and candied orange, citrus</i>	8,00 €
Tian de fruits exotiques au Combawa , crème vanille caramélisée <i>Exotic fruit with Combawa, vanilla cream with caramel</i>	8,00 €
Café gourmand	7,00 €