André HUET, Christophe ALBERT et leur équipe vous invitent en Provence.

Découvrez le Sud de la France autour de notre menu «Le Parc» et dégustez les spécialités de nos chefs.

*

Des produits frais sélectionnés avec soin et préparés sur place.

*

De BANDOL ou d'ailleurs, nos vins sauront s'accorder avec notre cuisine méditerranéenne grâce aux conseils de notre Maître d'Hôtel.

*

« Apprendre à cuisiner, c'est d'abord se souvenir,
on ne réinvente pas la cuisine, on la retrouve. »

MENU

Formules, 2 plats **26 €**
Entrée-plat / Plat-dessert / Entrée-dessert
Déjeuner uniquement

MENU LE PARC 36 €
Déjeuner et Dîner

LES ENTRÉES

L'Asperge verte, *Green asparagus*
Avocat, feuilles de mesclun, germe de poireaux, févettes, pistou de roquette
Ou
Les Moules de Bouzigues, *Bouzigue mussels*
En marinière, carottes, poireaux, bisque-crème, croûtons
Ou
La Suggestion du jour.

LES PLATS

Le Merlu *Hake*
En Pissaladière, oignons fondus, thym, tomates, anchois, courgettes sautées
Ou
L'Agneau de pays, *French Lamb*
Dans le Gigot, cuit minute, aubergines en caponata,
ravioli aux champignons, mozzarella, pistou
Ou
La Suggestion du jour.

LES SUCRÉS

L'Ananas Sweety du Costa Rica, *Costa Rica Pineapple*
Croustillant à l'orange, fruits secs, mousseux de mascarpone,
marasquin et cannelle
Ou
Les Fraises de pays, *French Strawberry*
En aspic, écume de fromage blanc, vanille, citron
Ou
La Suggestion du jour.

Pour les enfants - jusqu'à 12 ans – Plat / Dessert 15 €

Plats Filet de poisson doré à la poêle ou Blanc de volaille sur le grill.
Garniture au choix : Pommes frites ou Spaghettis au beurre.

Desserts Glace 2 boules au choix ou Gâteau au chocolat.

CARTE

POUR COMMENCER :

L'Asperge verte, *Green asparagus*
Carpaccio de betteraves Chioggia et parmesan, asperges et pousses de salade sélectionnées, mousse de patates douce, vinaigrette à l'huile de citron 14 €

Les Moules de Bouzigues, *Bouzigue mussels*
Bouillon aux haricots coco à l'ail, émulsionné, croquant de légumes et sa tartine de brandade de morue douce 14 €

Le Thon du grand large, *Tuna*
En lomo mariné, ananas, mêlée de chizo et cacahuète, sauce au miel 16 €

Le Foie gras de canard,
Fait maison mi-cuit en bocal, infusé au cognac, marmelade de mangue et pignons de pin, pain toasté aux céréales 19 €

RETOUR DE LA PÊCHE :

Le Merlu, *Hake*
Cuit à l'unilatéral, arrosé à l'huile d'olive de Provence et basilic, asperges, carottes, pois gourmands, chips de radis rouge et purée de petits pois 20 €

La Lotte, *Monkfish*
A la truffata, cuite à l'étouffée en transparence cristal, pommes de terre Bonnotte, carottes, courgettes, bouillon au beurre demi-sel 26 €

SÉLECTION DU BOUCHER :

Le Bœuf pure race, *Beef*
Dans le filet en tournedos saisi, épices de saté, pomme ratte à la sauge, Cébettes 24 €

L'Agneau de pays, *French Lamb*
Dans le carré rôti au sautoir, aubergines cuisinées en caponata, raviolis aux champignons, mozzarella, pistou 26 €

CARTE

LES PÂTURAGES :

Tous nos fromages sont accompagnés de salade mesclun,
fruits et confiture maison

Trilogie de fromages AOP	8 €
Plateau de fromages AOP, sur table	24 €

LA NOTE SUCRÉE :

Le Chocolat, *Chocolate*
De Valrhona®, mousse d'amandes, framboises, sirop d'orange et Basilic 10 €

Les Fraises de pays, *Strawberry*
En aspic, écume de fromage blanc, vanille, citron 9 €

L'Ananas Sweety du Costa Rica, *Costa Rica Pineapple*
Croustillant à l'orange, fruits secs, mousseux de mascarpone,
marasquin et cannelle 9 €

La Banane, *Banana*
En tartare au citron vert, dôme Meuringué et chocolat 8 €