



Soupe au Pistou de la Villa La Coste 19

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de poires *Guyot* 26

Panais croustillants, crémeux et rôtis, œuf mollet fermier
du Puy Sainte Reparade et bresaola 21

Tartare de daurade et saumon, avocat, mariné au citron vert et coriandre,
extrait de céleri, pomme et concombre 27

Feuilletés de champignons des bois, émulsion persillée 24

Côte de Veau fermier grillé, légumes rôtis et purée de pomme de terre à l'huile d'olive 42

Gambas poêlées, spaghettis de courgettes, tomates confites et parmesan *Reggiano* 44

Petits farcis au petit épeautre de Haute Provence gratinés à la tomme de chèvre,
Olives noires, citron 32

Filet de bœuf « Charolais » grillé, pommes de terre grenaille
champignons de saison 43

Filet de Saint-Pierre poêlé, beurre blanc, légumes de saison et riz de *Camargue* 45

Assiette de fromages affinés, Mesclun, Compotée de figues, abricot et ananas 18

Tarte au chocolat noisettes, sorbet fruits rouges 14

Baba imbibé au grué de cacao, crème fermière et raisins poêlés 14

Feuille à feuille d'Arlette, crème vanille et fruits noirs 14

Glaces Maison : Vanille bourbon, Amande

Sorbets Maison : Chocolat, Fruits Rouges, Fruits Exotiques, Citron Yuzu
Menthe mandarine 12