



«Les week-ends sans cravate du Lion d'Or»

Huîtres spéciales « Pléiade » Poget n°2 les six 29.-

Délicieux marbré de pigeon de Bresse, foie gras de canard fumé 29.-

« Tarshimi » de noix de Saint-Jacques de France à l'avocat 28.-

Belles joues de lotte de pleine mer à la provençale
pomme purée à l'huile d'olive vierge 39.-

Blanc de turbotin à la plancha, sauce vierge aux olives taggiasche
feuilles de câprier et fleurs 48.-

Nos loups sauvages de pleine mer pour 2 personnes p.p 79.-

Fumé

Cuit à la fumée de bois,
tout chaud sorti
de notre fumoir
vinaigrette aux herbes

Au sel

En croûte de sel marin
sauce niçoise, pomme
purée à l'huile d'olive

Senteur du sud

Loup de mer rôti à
l'écaille, au thym
tomate et citron

Jarret de veau confit, jus à l'écorce de citron jaune et sauge 42.-

Filet de bœuf charolais cuit au sautoir
jus aux truffes fraîches de la Drôme provençale 68.-



*Le chariot des merveilles gourmandes
de notre Chef pâtissier « TOMO » 18.-*