



Dîner

A partir de 19h00

Entrées

Tomates fraîches, variétés* anciennes des Vergers de Patrick Moutte, burrata crémeuse, olives noires, pistou maison

15€00

Carpaccio de bœuf, mélange de jeunes pousses de Pierre Zoubkoff, pistou maison, huile d'olive de Calabre, pétales de parmesan

16€00

Melon de Jean-Pierre Sassatelli, jambon de Parme, tomates cerises, mesclun de jeunes pousses, salade d'herbe, parmesan, menthe fraîche de notre potager

16€00

Authentiques artichauts* Saint-Cyrois en barigoules, thym de la cueilli dans la Garrigue

14€00

Prix TTC service compris

Plats

Côte de bœuf Limousine environ 1kg, origine France, légumes frais grillés, pomme de terre en robe des champs ferme de Cheiron*, huile d'olive de Calabre
40€00

Gigot d'agneau de la ferme de Christophe Cauvin, origine France infusion au thym frais et légumes grillés, pomme de terre en robe des champs, huile d'olive de Calabre
26€00

Poisson grillé du jour, coulis de petit pois - menthe fraîche,
28€00

Légumes d'été du verger de Patrick Moutte façon tian, pointe de Farigoule
19€00

Desserts

Méli-mélo de fraises de Patrick Moutte au basilic, réduction balsamique, crème fouettée
9€00

Brochettes de melon, raisins, et framboises des vergers de Patrick Moutte enrobées d'un sirop léger de menthe fraîche
9€00

Tarte fine aux fruits de saison - glace vanille de l'Atelier de Léon
9€00

Faisselle de vache de l'Ubaye, coulis de fruits rouges, recette maison
9€00

Abricots* caramélisés des vergers de Patrick Moutte, faisselle de vache, pistaches, thym provençal
9€00

Crèmes glacées et sorbets de l'Atelier de Léon
1 pièce 2€50, 2 pièces 4€00, 3 pièces 4€00, chantilly 1€50

* Nos produits peuvent varier selon la saison

Prix TTC service compris


MAISON BAGATELLE