

Les entrées / Starters

<i>Une Raviole de Jeunes Pousses, petites Girolles, Consommé de Tourteaux</i> <i>A raviole of young Leaves, small Chanterelles, clear soup of Crab</i>	24€
<i>Ecrasée de Rouget, Basilic et Menthe, une balade de Légumes Provençaux</i> <i>Mashed by Red mullet, Basil and Mint, Provençal Vegetables</i>	25€
<i>Marbrée de Foie Gras de Canard « Choc Orange » et Réglisse chutney d'Abricot</i> <i>Marbled Duck Foie Gras with Orange Choco and Licorice chutney of Apricot</i>	26€
<i>Pressé de poivrons doux et tomates, sorbet au Basilic Pourpre</i> <i>Pressed sweet Peppers and tomatoes with purple Basil sorbet</i>	23€

Suites / Main Courses:

<i>La poitrine de Cochon Fermier laquée au miel, Badiane au Romarin et Gnocchi à la lavande</i> <i>Belly of farm pig glazed with honey, badiane and rosemary, gnocchi with a scent of lavender</i>	31€
<i>St Jacques saisies à l'huile d'Olive, Risotto crémeux à la Noisette, julienne de Citron vert</i> <i>Scallops cooked with olive oil, creamy risotto hazelnut flavoured and julienne of green lemon</i>	32€
<i>Pavé de Cabillaud rôti sur un Pistou de Légumes, et sa Gelée d'algues Wakamé</i> <i>Roasted cod on a vegetables pistou, Jelly of Wakame</i>	33€

Les Menus – Our Menus

Découverte des Frênes 50€
Les Frênes Discovery

Les 3 Amuses Bouche
3 Amuses Bouche

Pressé de poivrons doux et tomates, sorbet au Basilic Pourpre
Pressed sweet Peppers and tomatoes with purple Basil sorbet

La Poitrine de Cochon fermier laqué au miel, badiane au Romarin et
Gnocchi à la lavande
Belly of farmer pig laquered with honey, badiane and rosemary,
gnocchi with lavender

Tomate confite à l'Anis vert
Sorbet Romarin
Cristallized tomato with green aniseed
Rosemary Sorbet

Figues fraîches, fondue d'Amande et sa cristalline de sucre cuit
Fresh Figs, diced Almonds and crystallized cooked sugar

Parfums de Provence 70€
Scent of Provence

Les 3 Amuses Bouche
3 Amuses Bouche

Ecrasée de Rouget, Basilic et Menthe,
Une balade de Légumes Provençaux
Mashed Red Mullet, Basil and Mint,
Provençal Vegetables

Le Pavé de Cabillaud rôti sur un pistou de légumes,
sa gelée d'algues Wakamé
Roasted cod on a vegetables Pistou and jelly of Wakame

Le Pelou aux Olives noires cuit sur Foin
Bouquet de jeunes pousses
Goat Cheese cooked on hay, served with young leaves

Tomate Confite à l'Anis vert
Sorbet Romarin
Cristallized Tomato with green aniseed
Rosemary Sorbet

L'Abricot des Frênes
Apricot of les Frênes

FROMAGES ET DESSERT

Cheese and Sweets:

<i>Fromage de Chèvre frais aux deux Figues Et son coulis de Porto</i>	12€
<i>Fresh Goat Cheese with Figs and Porto Wine coulis</i>	
<i>Imaginons l'abricot : En Sorbet, Fraîx au Basilic, Séché, Façon Tagliatelle, « Parmesan » de Chocolat noir</i>	14€
<i>Imagine Apricot: Sorbet freshly cut with Basil, Like a Tagliatelle with White Chocolate "Parmesan"</i>	
<i>Figues fraîches, fondue d'Amande et ses Cristallines de sucre cuit</i>	13€
<i>Fresh Figs, diced Almonds and crystallized cooked sugar</i>	
<i>Le Trio de Sorbets aux Parfums de Provence Saveurs de nos jardins et de nos campagnes</i>	14€
<i>Third ice cream flavoured from Provence Flavours from our garden and country</i>	
<i>Chocolat Araguani, Glace Nougat Pop Corn et Mikado de Fraise</i>	14€
<i>Araguani Chocolate, Nougat & Pop Corn ice cream Biscuits like a Mikado strawberry flavour</i>	
<i>La Pêche fraîche, son biscuit dacquoise Cornetto de sorbet Pêche Lavande</i>	14€
<i>Fresh Peach on a Dacquoise biscuit, Cornetto of Peach and Lavander Sorbet</i>	

CAFES

Expresso et Mignardises

<i>Moka d'Éthiopie pur Arabica.</i>	6.50€
<i>Saveur délicate, légèrement Sauvage et Fleurie, à l'arôme complexe.</i>	
<i>Papouasie Nouvelle Guinée pur Arabica</i>	6.50€
<i>Un mariage entre la rondeur et la douceur relevé par une touche acidulée.</i>	
<i>Colombie Excelso pur Arabica</i>	6.50€
<i>Saveur très suave et aromatique.</i>	
<i>Costa Rica Tarrazu pur Arabica</i>	6.50€
<i>Café vif et élégant. Rond et agréablement long en bouche.</i>	
<i>Sumatra Mandheling pur Arabica</i>	6.50€
<i>Café moelleux aux saveurs intenses avec des notes boisées de cèdre</i>	
<i>Décaféiné pur Arabica</i>	6.50€
<i>Expresso aromatique sans caféine aux saveurs pleines et onctueuses.</i>	

INFUSIONS ET MIGNARDISES

Tilleul	5.50€
<i>Du latin Tilia, famille des tiliées, fleurs odorantes Une infusion sudorifique et calmante.</i>	
Menthe fraîche de saison	5.50€
<i>Famille des labiacées, plante odorante, A des propriétés digestives et stimulantes.</i>	
Verveine	5.50€
<i>Du latin verbena, famille des verbénacées Facilite la digestion, calmante et aromatique.</i>	
Camomille	5.50€
<i>Du grec khamaimêlon, famille des composées, digestive et calmante.</i>	

Prix Nets Taxes et Service Compris - Net Prices, taxes and service included

CARTE SNACK

L'assiette de 3 Fusettes

Mousse et saumon fume tranché

Chèvre frais concombre

Thon mayonnaise radis

17 €

Gaspacho frais Andaluz

11 €

Assiette de tomate Mozzarella

Huile de Basilic

12 €

Croque Monsieur

Croque Madame

11 €

Prix nets, taxes et service compris – Net prices, taxes and service included

Prix Nets Taxes et Service Compris – Net Prices, taxes and service included