



DIMANCHE 9 & LUNDI 10 AVRIL 2023

MENU DÉGUSTATION 70 EUROS PAR PERSONNE - HORS BOISSONS

AMUSE-BOUCHE

TARTELETTE STRACCIATELA & PETITS POIS

ENTRÉE

L'AÏOLI DE POULPE

POULPE DE ROCHE DE MÉDITERRANÉE SNACKÉ À LA PLANCHA • SAUCE AÏOLI • LÉGUMES
PRINTANIERS EN CRUS & CUIITS • OEUFS DE CAILLE

OU

LES ASPERGES DE SAISON

DUO D'ASPERGES VERTES & BLANCHES • MIMOSA D'OEUFS BIO • SABAYON AUX CITRONS
KALAMANSI • LAMELLES DE POUTARGUE

PLAT

LE MAIGRE CORSE

CUIT À L'UNILATÉRAL • JARDIN DE LÉGUMES PRINTANIER GLACÉS • SAUCE FAÇON
"BAGNA CAUDA"

OU

LE GIGOT D'AGNEAU

CONFIT 7H AUX SAVEURS DE LA PROVENCE • POMMES DE TERRE BOULANGÈRE •
CAROTTES FÂNES RÔTIÉS • JUS DE BRAISAGE

DESSERT

LA TARTELETTE CHOCOLAT VALHRONA

CRÉMEUX CHOCOLAT GUANAJA 70% • NAMELAKA DULCEY 35% • COULIS CARMEL
BEURRE SALÉ • GLACE CARMEL BEURRE SALÉ

OU

LA BELLE PART DE TARTE TROPÉZIENNE DE LA MAISON OLTRA



CHASSE AUX OEUFS DE 11H À 12H

& MENU DE PÂQUES ENFANT

LUNDI 10 AVRIL 2023

38 EUROS PAR ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)

UNE BOISSON ENFANT COMPRISE

PLAT

LE SUPRÊME DE POULET FERMIER

PURÉE DE POMME DE TERRE OU POÊLÉ DE LÉGUMES DE SAISON OU RIZ PARFUMÉ AU
CITRON OU POMMES ALLUMETTES

OU

LE FILET DE DAURADE DE MÉDITERRANÉE

PURÉE DE POMME DE TERRE OU POÊLÉ DE LÉGUMES DE SAISON OU RIZ PARFUMÉ AU
CITRON OU POMMES ALLUMETTES

DESSERT

LE DESSERT SURPRISE DU CHEF