

Carte de printemps qui évoluera avec les saisons.

Entrées

Médailon de foie gras mi-cuit au vin doux de Rasteau sur pain d'épices maison au poivre et noix. 20€	
Salade Bellerive aux Saint-Jacques fraîches, une vinaigrette à l'orange et avocat.	17€
Mêlets Provençale et sa verdure de saison. (Spécialité de Martigues aux anchois).	13€
Cigare de chèvre sur son lit de fraîcheur.	15€
Croustillant d'escargot de Bourgogne à la crème d'ail et Chanterelles.	16€

Viandes

Souris d'agneau confite « façon les Baux de Provence »	
Pomme-de-terre parfumée aux épices et aubergine 'à la Parmesane'.	24€
Ballotin de poulet fermier en croûte, Farce au foie gras et duxelle de champignons, sauce Rossini.	20€

Poissons

Gambas marinées au Saké accompagnés de nouilles sautées aux légumes 'façon Thai'.	20€
Saint-Jacques fraîches poêlées au lait d'amande bio et citron vert.	18€

Fromages

Assiette de fromage. 7€

Pour la ½ pension : fromage ou dessert.

Desserts

Fiadone au citron et sa crème de clémentine spécialité Corse à la brousse.	8€
Charlottine à la framboise	8€
Moelleux au marron d'Ardèche sur sauce à la crème	8 €
Carpaccio Ananas.	8€

Tout est fait maison.

La ½ pension (diner choix à la carte et petit-déjeuner buffet)

Par personne : 51€50