MENU DES COLLINES 32€

Velouté froid de légumes verts
Fromage frais, légumes citronnés, herbes aromatiques, croutons

ou

Brique de camembert
Mendiant aux fruits secs, feuille de brick, salade, pignons

Ravioli du Rédier
Ravioli à la daube, blettes, sauce aux cèpes et parmesan

Dessert à la carte

AU DÉJEUNER...

Le midi en semaine, ajoutez le plat du jour au « Menu des Collines »

Plat du Jour : 18 €

Entrée - Plat / Plat - Dessert : 25 €

Entrée - Plat - Dessert : 32 €

Plat du jour disponible le midi en semaine, hors week-end et jours fériés

Les légumes : en grande partie, les légumes cuisinés sont issus de notre potager situé dans la vallée du Var. Nous travaillons la terre au ryhtme des saisons, avec respect et harmonie, ce qui nous a valu la distinction BIO en 2024.

MENU DÉCOUVERTE 48€

Faites votre menu et choisissez 1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert à la Carte

Les plats annotés de seront majorés d'un supplément

ENTRÉES

Tartare de loup 18 €
Marinade au citron, légumes crus de saison, kumquat confit, poudre d'olive

Caillette provençale 19 €
Farce de porc, blette et épinard, salade du potager, vinaigrette à manger

Salade d'endive 15 €
Magret de canard séché, noix, échalote, pomme rouge, mimolette

Ravioli du Rédier 18 €
Farce à la daube niçoise et blettes, sauce aux cèpes, parmesan

Velouté froid de légumes verts 14 €
Fromage frais, légumes crus citronnés, herbes aromatiques, croutons

Artichaut à la barigoule 15 €
Garniture aromatique, céleri, parmesan, guanciale, bouillon tiède vinaigré

Foie gras maison 22 € +5€
Panure aux fruits secs, brioche maison, compotée de poire au porto

Cuisses de grenouilles (280g) 24 € +5€
Ail, beurre persillé, citron

L'huile d'olive AOP : depuis février 2025, nous finissons nos assiettes avec de l'huile d'olive produite sur nos collines. Vous la retrouverez également sur table, bonne dégustation !

POISSONS

Pavé de saumon 24 €
Riz sauvage, chorizo, tombée de blette, poudre d'hibiscus, beurre blanc

Poulpe grillé 27 €
Légumes du potager rôtis, sauce vierge aux câpres

Filet de sole roulé 35 € +5€
Farce fine aux shiitake, pleurote grise d'Eze, purée de PDT, sauce vin jaune

Pavé de loup de la baie de Cannes 29 €
Légumes verts du moment, sabayon, oeufs de poisson, ciboulette

VIANDES

Côte de porc 26 €
Marinade aux épices douces, poireaux grillés, PDT grenailles, clémentine

Tagliatelle al ragù 23 €
Pâtes fraîches maison, ragout de veau tomaté, céleri, herbes aromatiques

Filet de boeuf 34 € +5€
Sucrine crue grillée, vinaigrette à manger, PDT grenailles épicées, jus corsé

Ris de veau 39 € +10€
Fariné puis snacké, légumes du moment rôtis, jus de viande crémé aux cèpes

Plat à partager du moment (prix à la pièce)
Demandez à notre équipe pour plus d'information

SIDES

Légumes rôtis du potager	7 €
Salade verte du potager	5 €
Frites maison	5 €

DESSERTS

Pavlova aux agrumes 11 €
Meringue suisse, mascarpone vanillée, compotée d'orange, sorbet citron

Profiteroles maison 9 €
Choux maison, glace vanille, chocolat noir chaud, chantilly

Tartelette à la rhubarbe 12 €
Rhubarbe confite, coulis de fruit rouge, fraises fraîches de Carros

Flan de semoule au caramel 9 €
Flan, semoule, caramel, zeste d'orange, fleur d'oranger, pop-corn

Moelleux au chocolat 12 €
Chocolat 65%, caramel beurre salé, noix de pécan, sarrasin, glace marron

Salade de fruits frais 7 €
Fruits de saison, sirop à la vanille et cannelle

« Glaces des Alpes » 3 € / boule
Vanille, chocolat, café, pistache, marron, yaourt, rhum raisin, amande, fraise, framboise, cassis, citron, clémentine, mangue

Fromages affinés 13 € +5€
Assortiment de 5 fromages, confiture de figue, salade du potager