

MENU DES COLLINES 32€

Butternut rôtie

Crème de gorgonzola, oeufs de caille, sésame, vinaigrette au soja

ou

Soupe de poisson

Poissons de roche et crustacés, PDT safranée, maigre gravelax, rouille

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 rythme 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

Butternut rôtie 14 €

Crème de gorgonzola, oeufs de caille marinés, sésame, vinaigrette au soja

Terrine de porc maison 15 €

Farce de porc, magret de canard et foie de volaille, pickles, chutney

Soupe de poisson 16 €

Poissons de roche et crustacés, PDT safranée, maigre gravelax, rouille

Charcuterie de thon maison 17 €

Maturée aux épices douces, purée de haricots coco et avocat, clémentine

Tartare de boeuf « au couteau » 17 €

Maturé par la maison Polmard, focaccia, mayonnaise au piment, salade

Ravioli du Rédier 18 €

Farce à la daube niçoise et blettes, sauce aux cèpes, parmesan

Mi-cuit de noix de saint-jacques 19 €

Purée de fenouil à la vanille, fenouil cru, réduction de jus d'orange, noix

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 !

P O I S S O N S

Tagliolini & gambas 25 €

Pâtes fraîches, gambas grillées, bisque maison, crumble de noisette et maïs

Poulpe grillé 27 €

Légumes du potager rôtis, sauce vierge aux agrumes

Mi-cuit de thon 28 €

Tombée de fenouil, courge grillée, salicorne, condiment aux olives et citron

Pavé d'ombrine 29 €

Ombrine corse Label Rouge, poireaux, palourdes, jus de cuisson crémé

V I A N D E S

Magret de canard 25 €

Risotto d'épeautre, fruit de saison, betterave en purée et rôtie, jus corsé

Suprême de volaille fermière 26 €

Farce fine au foie de volaille, légumes du potager rôtis, chimichurri, jus de volaille

Poitrine de cochon confite 27 €

Ballotine de chou vert et PDT, oignon grelot confit, sauce moutarde à l'ancienne

Filet de boeuf 35 € ✨+5€

Hash brown de pomme de terre, fromage de chèvre, champignons en persillade

Plat à partager du moment (prix à la pièce)

Demandez à notre équipe pour plus d'information

S I D E S

Légumes rôtis du potager 7 €

Salade composée 5 €

Frites maison 5 €



D E S S E R T S

Salade de fruits frais 7 €

Fruits de saison, sirop à la vanille et cannelle

Tiramisu à la poire 9 €

Compotée à la fève tonka, biscuit cuillère, crème mascarpone vanillée

Profiteroles maison 10 €

Choux maison, glace vanille, chocolat noir chaud, chantilly

Tarte citron déstructurée 11 €

Crèmeux au citron, sablé breton, meringue croquante, zestes d'agrumes

Clafoutis aux fruits de saison 11 €

Pistaches, crème fouettée maison, fruits frais

Fondant au chocolat 12 €

Chocolat noir 64%, crème anglaise aux cèpes, crumble à la châtaigne

« 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