

Sur la route Cézanne . . .

Entrées

Gnocchi de pomme de terre « Comme Victoria »... 38€
Cèpes, roquette et parmesan, mousseux aux truffes

Langoustines aux parfums du « Siam »... 38€
pois gourmands, cébettes, gingembre et coriandre

Risotto « Aquarello » crémeux aux truffes « uncinatum » 38€

Coquilles Saint Jacques . . . 42€
Velouté de courge « Butternut » et truffes de saison

« Nos entrées en portion plat 12€ en plus »

Les Plats

Loup de ligne cuit blanc . . .
*mousseux de champignons, aux truffes noires « Brumale »
écume du potager et chanterelles Jaunes « d'Automne »*

« Pèi » du jour . . . 48€
*rôti au beurre noisette, jus de coques aux truffes
Lactaire délicieux au four et couteaux juste saisis*

Homard bleu . . . 75€
Pommes de terre ratte au jus, ail confit et cébettes

Mignon de Veau de Lait et Ris . . . 55€
Cuit au sautoir, quelques légumes étuvés à la truffe noire

Selle d'agneau rôti. .. 52€
Quelques artichauts violet à la barigoule, jus réduit au thym

Royal et Dos de chevreuil « sauce poivrade » . . . 48€
mousseline de céleris, quelques champignons du moment,

Châteaubriand de bœuf de « Salers » 59€
*sauté de champignons du moment, purée de pomme de terre à la truffe
jus de « Bordelaise »*

Plateau de fromage de notre sélection . . . 18€
Caponata, confiture de saison

« Sainte Victoire »

Coquilles Saint Jacques . . .

Velouté de courge « Butternut » et truffes de saison

Et/ou

Gnocchi de pomme de terre « Comme Victoria »...

Cèpes, roquette et parmesan, mousseux aux truffes

Et

« Pèi » du jour . . .

rôti au beurre noisette, jus de coques aux truffes

Lactaire délicieux au four et couteaux justes saisis

Ou

Dos de chevreuil « sauce poivrade » . . .

Mousseline de céleris, quelques champignons du moment

Et

Plateau de fromage de notre sélection . . .

Caponata, confiture de saison

ou

La douceur du jour . . .

Assortiments de mignardises

75€ une entrée au choix, un plat au choix, fromage ou dessert

85€ les entrées, un plat au choix, le fromage ou le dessert

95€ les entrées, un plat au choix, le fromage et le dessert

« Menu Signature de Mathias ... »

Une sélection du chef en 6 services

135€

Prix Net

« Retour de marché . . . »

Menu servi au déjeuner du mardi au samedi

Les entrées

Tartine de Lactaire en persillade

Jambon de Parme, jus de rôti

14€

Couteaux saisis sous le grill

Girolles aux jus et roquette

14€

Gnocchi de pomme de terre

Au jus de daube et parmesan

14€

Les plats

Royal de chevreuil aux champignons. . .

Polenta « rustique » aux pignons de pin

35€

Onglet de bœuf « Black Angus » . . .

Purée de pomme de terre, jus de bordelaise

35€

La pêche de jour . . .

mousseline de cèpes aux artichauts

35€

La douceur du jour . . .

12€

Sorbets et glace assortis

12€

Les fromages de notre sélection

12€

45€ le choix d'une entrée et le choix du plat

45€ le choix du plat et le fromage ou douceurs

55€ entrée, plat et fromage ou dessert

8€ un verre de vin et café

Prix Net