

ENTRÉES À PARTAGER

Pizza Sauvage à la truffe d'été, roquette 42

Wild Pizza with summer truffle, arugula

Pissaladière «Nissarde», râpé de citron frais et fleur de sel de romarin 17

Grated "Nissarde" pissaladière with grated fresh lemon and rosemary fleur de sel

Artichauts poivrade rôtis, huile de fenouil sauvage, réglisse et herbes fraîches 29

Roasted pepper artichokes, wild fennel oil, liquorice and fresh herbs

Jambon Ibérique de bellota 36 mois d'affinage 32

Iberian bellota ham, aged 36 months

Stracciatella, huile d'olive, pignons et amandes rôtis, tomates multicolores 24

Stracciatella, olive oil, pine nuts and roasted almonds, colorful tomatoes

Supplément à la truffe 17

Extra truffle

ENTRÉES

Salade de tomates anciennes et tomates bonbons au vinaigre de cerises 23

Heirloom tomatoes and candy tomatoes salad with cherry vinegar

Tartare de maigre bio de Corse, avocat, pomme verte et jalapenos 29

Tartare of Corsican organic meager, avocado, green apple and jalapeños

Le classique vitello tonnato 28

Vitello tonnato

**Gravelax de Saumon Bio de la Maison Reynaud façon « Gilbert Bécaud »,
moutarde au miel et aneth** 26

« Gilbert Becaud » style Organic Salmon Gravelax from Maison Reynaud, honey mustard and dill

Carpaccio de bar Bio « OSO » du Golfe de Corinthe aux framboises fraîches 27

Organic Sea bass carpaccio from Corinthian Gulf with fresh raspberries

Gaspacho de petits pois, parfum menthe coriandre, stracciatella et croûtons paysans 21

Pea gazpacho, coriander mint flavor, stracciatella and croutons

PLATS VÉGÉTARIENS

Le risotto aux truffes de la Sauvageonne 40

Sauvageonne truffle risotto

Petits farcis aux légumes de printemps 30

Small stuffed with spring vegetables

PLATS

Black Cod rôti au miso, jeunes pousses à l'huile de sésame 55

Black Cod roasted with miso, young shoots with sesame oil

Fraîcheur de thon mi-cuit à l'unilatérale façon orientale, menthe et coriandre 32

Fresh half-cooked tuna, oriental style, mint and coriander

Saumon Bio de la Maison Reynaud, cuisson vapeur, poireaux crayon 34

Steamed organic salmon from Maison Reynaud, leeks

Tentacule de poulpe à la plancha, purée de patates douces froides au citron 38

Octopus tentacle à la plancha, mashed cold sweet potatoes with lemon

Eliches de Gambas Bio « OSO » de Madagascar, tomates confites, ail et piments 35

Eliches of organic prawns from Madagascar, candied tomatoes, garlic and peppers

Belles gambas sauvages grillées au romarin, sauce vierge 51

Beautiful grilled wild prawns with rosemary, virgin sauce

Notre incontournable côte de veau fermier 300g, jus provençal 48

Our inescapable free-range veal chop 300g, provencal juice

Onglet de bœuf Angus, sauce chimichurri 39

Hanger steak Angus, chimichurri sauce

Filet de bœuf, sauce sauvage 48

Beef fillet, wild sauce

Noix d'entrecôte grillée au four Mibrasa 43

Rib steak grilled in the charcoal oven

PLATS À PARTAGER

Carré d'agneau en croûte d'herbes de Provence grillé 110

Grilled rack of lamb with provence herbs crust

Sélection de côte de boeuf Metzger

Selection of prime rib from Metzger