

La Carte

Au cœur des Saisons

Marinated Mackerel,
Cauliflower / Bergamot / Lovage.

21€

Crispy tartlet,
Turnip soubise / Bottarga from Cotignac / Baie de timut Timut pepper.

23€

Price net service included

All our meats come from French Breeding

All the main course 15 minutes for the cooking.

Tandoori Monkfish,
Lentils from Var / Coriander / orange zest.

32€

Farm Pork from Pays-Basque in 2 cooking
Pressed Potato / Cardamom / spring onion.

30€

Vegetables from Manoa and Thomas,
Seasonal and roots vegetables and wild anis

22€

Price net service included

Fresh Goat cheese from Thomas,
Celery / Dates.
9€

Ampus Honey / Lemon / Thyme.
14€

White chocolate valrhona / Juniper / Corsican clementine.
14€

Le Petit Gourmet 14€

Pour les moins de 10 ans

Meat or Fisch de La Carte / Pasta and, or Vegetables

Ice cream/ sorbet

Price net service included



Le Découverte 40€

Menu en 3 actes

Toute modification sur ce menu sera facturée 6€.

Marinated Mackerel, Cauliflower / Bergamot / Lovage.

Farm Pork from Pays-Basque in 2 cooking, Pressed Potato / Cardamom / spring onion.

White chocolate Valrhona / Juniper / Corsican clementine.



Le Végétal 38€

Menu en 3 actes

Toute modification sur ce menu sera facturée 6€.

Crispy tartlet, Turnip soubise / Baie de timut / Timut pepper.

Vegetables from Manoa and Thomas, Seasonal and roots vegetables and wild anís

Ampus Honey / Lemon / Thyme.

Price net service included

Menu *SAVEURS* 50€

Crispy tartlet, Turnip soubise / Bottarga from Cotignac / Baie de timut / Timut pepper.

OR

Marinated Mackerel, Cauliflower / Bergamot / Lovage.

Tandoori Monkfish, Lentils from Var / Coriander / orange zest.

OR

Farm Pork from Pays-Basque in 2 cooking, Pressed Potato / Cardamom / spring onion.

Fresh Goat cheese from Thomas, Celery / Dates.

White chocolate Valrhona / Juniper / Corsican clementine.

OR

Ampus Honey / Lemon / Thyme.

Wine pairings

for 2 glass 18€

for 3 glass 26€

Price net service included

Menu *Balade Gourmande* 70€ Or 65€ Without cheese

Menu dégustation en 6 actes

For all the peoples in this table, before 13h15 for lunch and 20h30 at diner.

Marinated Mackerel, Cauliflower / Bergamot / Lovage.

Crispy tartlet, Turnip soubise / Bottarga from Cotignac / Baie de timut / Timut pepper.

Tandoori Monkfish, Lentils from Var / Coriander / orange zest.

Farm Pork from Pays-Basque in 2 cooking, Pressed Potato / Cardamom / spring onion.

Fresh Goat cheese from Thomas, Celery / Dates.

Ampus Honey / Lemon / Thyme.

Wine pairings

for 2 glass 18€

for 3 glass 26€

5 glass 44€

Price net service included

***Association with our Producers and Craftsmen which as us for the greater part
Are a member du Collège Culinaire de France. :***

- Légumes de Saisons** : -Manoa et Thomas : Trans en Provence, **Var**
- Sourceur de bons produits** : -Maxence Guénard: Draguignan **Var**
- Pousses/ mini herbes** : La Pousseraie , Nice **Alpes Maritimes**
- Les Huiles d'Olive** : Domaine de Taurenne route de Tourtour **Var**
- Poisson** : Poissonnerie de Puget sur Argens. **Var**
- Champignons** Maison Hugou-Dumas à Rougier **Var**
- Les Escargots** : Chistine de la Ferme de la dominette au Pradet, **Var**
- Le Miel** : Famille Gouillet Les Apiers de Ampus, **Var**
- Signature Olfactive** : Julie Quosentis La Cadière d'Azur **Var**
- Assiette Céramique** : Léa Tardito Vidauban **Var**
- Les Huiles d'Olive des Baux de Provence** : Castelas **Bouche du Rhône**
- Cochon fermier** Label rouge **Pays-Basque**
- L'Agneau** : Maison Dufour, Les Bergers des **Alpes de Hautes Provence.**
- Truite de la Valcuse** : Auribeau sur Siagne **Alpes Maritimes.**
- les Épices** : Maison Thiercelin 1809 **Paris**
- Huiles et Vinaigre** : L'Huilerie Beaujolaise.
- Les Glaces des Alpes** : Maître Artisan Glacier.
- Courge / Tomates / courgettes** :-Jean Yves Cini : Flayosc, **Var**
- Asperges / mini légumes** : Didier Ferreint, Mallemort
- Micro-pousses** : Green pousses Bertrand et Sylvie, La Garde, **Var**
- Les fromages de Chèvre** : Thomas, à Ampus. **Var**
- Coquillage** : Maison Giol, Baie de Tamaris, **Var**
- Nos Petits Pains** : Artisan Boulanger, Laurent Flayosc **Var**
- Le Safran** : Le Safran du Rocher, Salernes **Var**
- Chocolat Signature** : Guillaume Girard Draguignan **Var**
- Boutargue** : So'Boutargue ; Cotignac **Var**
- Café** : Maison Richard Puget sur Argens **Var**
- **Lentilles vertes** : Chateauxvieux, **Var**
- Veau Fermier** du Ségala **Aveyron**
- Gibiers / Volaille** : Youri **Ain**
- Pigeon des Charmilles** Maulévrier **Maine et Loire**
- Petit Epeautre** Annot **Hautes Alpes de Hautes Provence**
- Pois chiche** : Didier Ferreint **Bouche du Rhône**
- Thé et Infusion** : Maison Dammann Frères **Paris.**

Ainsi que tous nos vignerons de Provence et d'ailleurs.....

