



## Les Entrées

<b>Asperges vertes</b> et queues d' <b>écrevisses</b> en gelée, crème de safran	13
<b>Mesclun</b> de salades et pastorale d' <b>herbes</b> au vinaigre de framboise	8
<b>Foie gras</b> de canard cuit au verjus et pamplemousse, chutney de <b>dattes</b>	18
<b>Salade</b> Ceasar aux copeaux de <b>parmesan</b> reggiano	10
Fondant de <b>thon rouge</b> au sésame doré, crème d' <b>avocat</b> au citron vert	14
Papeton de caviar d' <b>aubergines</b> aux amandes grillées, <b>riquette</b> au balsamique	9
Verrine de fromage frais de <b>brebis</b> aux dés de <b>poivrons</b>	8
<b>Pissaladière</b> aux <b>anchois</b> frais, bouquet de mesclun	11
Velouté crémeux de <b>potiron</b> à la purée de <b>châtaignes</b>	8
Pastilla croustillante de <b>tomate</b> et <b>feta</b> au basilic	10

## Les Poissons

<b>Thon</b> rouge snaké, copeaux de <b>fenouil</b> cru et rquette, vinaigrette aux herbes	27
Pavé de <b>cabillaud</b> , <b>légumes</b> de provence en vapeur et aioli	26
<b>Loup</b> de mer au consommé de volaille, <b>pommes</b> écrasées à la ciboule	24
Brochette d' <b>espardon</b> et chorizo, poêlée de <b>fèves</b> à l'huile d'olive	23
Escalope de <b>saumon</b> à la crème d'anchois, petit flan de <b>courgettes</b> au cumin	19

## Les Viandes

<b>Poulet</b> pattes noires cuit à la broche, <b>purée</b> à l'huile d'olive et son jus	17
<b>Joue de bœuf</b> en daube aux olives, <b>basquaise</b> d'aubergines et artichauts	19
Selle d' <b>agneau</b> en croûte d'herbes, tatin de <b>coing</b> et <b>abricot sec</b>	23
Magret de <b>canard</b> de la ferme de la croix d'aval, <b>figues</b> et suprêmes d'oranges	22
<b>Entrecôte</b> à la fleur de sel et poivre de séchuan, <b>pommes allumettes</b>	25
<b>Tartare</b> d'aiguillette de bœuf au <b>parmesan</b> reggiano, pistou et balsamique	19
<b>Fusilli</b> aux quatre <b>fromages</b> du sud et tomates confites	15

## Les Fromages

<b>Saint-Marcellin</b> affiné du Vercors	9
<b>Gorgonzola</b> persillé de Lombardie	8
<b>Mesclun</b> de salades à l'huile de <b>noix</b> et vinaigre balsamique	8

## Les Desserts

<b>Brioche</b> façon pain perdu, <b>caramel laitier</b> au beurre salé et glace vanille	8
Mi- <b>poire</b> , mi- <b>chocolat</b> , glace coco	9
Demoiselle <b>tatin</b> au <b>romarin</b> et glace aux figues	9
<b>Crème</b> brûlée à la <b>catalane</b> caramélisée à la vergeoise brune	8
<b>Fondant</b> coulant au <b>chocolat noir</b> et sa glace à la violette ( <i>15 minutes de cuisson</i> )	11
<b>Sorbets</b> et <b>glaces</b> de saison, tuile parfumée à la fleur d'oranger	9
<b>Nougat</b> de Montélimar glacé aux éclats de <b>fruits secs</b> et confits	8
<b>Crémeux</b> force noir et flaveur de <b>praline rose</b> glacé	10
<b>Café</b> gourmand de la Villa Spicy	7