

*Les Bonceurs*

---

**Mousse au chocolat grand cru** 11€  
Glace noisette et espuma cappuccino

**Cheesecake à la rhubarbe** 11€  
Sirop d'Hibiscus légèrement acidulé

**Citron de Menton** 11€  
Blanc Manger et sorbet basilic

---

*Complices*  
RESTAURANT

*Menu 59€*

**Amuse-bouche**

**Asperge de Provence**

Beurre blanc à la fleur d'oranger

**Pêche de Méditerranée**

Petit pois et coquillages, Crème Noilly Prat ambrée

**Côtelette et Caillette  
d'agneau de Sisteron grillée**

Mitonnée de pois chiche et jus corsé

**Les premières fraises**

Verveine et gavotte croustillante

**Mignardises**

## *Distractions à partager*

**Poivrons rôtis de notre maraîcher** 9€

**Ventrèche d'espadon de méditerranée fumé** 11€

**Oeufs mayonnaise fumée** 8€  
Futurs champions de France ?

**Barbajuans** 9€

**Jambon Cru di Parma 30 mois** 9€

**Pâté en croute** 16€  
Veau, volaille, porc et pistache

## *Le Végétal*

**Gnocchi aux petits pois** 20€  
Pecorino et émulsion aux herbes de garrigues

## *Sur la Flamme*

### MER

**Pêche du jour** 33€  
Asperges blanches et morilles confites  
Beurre blanc à l'ail des ours

### TERRE

**Picanha de bœuf fumée** 35€  
Sauce aux poivres, pommes dauphines en forme de frites

## *Nos Assiettes Complices*

**Côte de veau fermière rôtie au sautoir** 80€/2 pers.  
Premiers légumes printaniers et pommes dauphines

**Wellington de truite du Cians** 65€/2 pers.  
Beurre blanc aux oeufs de truite et meslun