









ENTRÉES

CROQUETTES DE SANGLIER Topinambour, noisettes, pickles d'oignon rouge, sauce daube	15 €
MARBRÉ DE FOIE GRAS ET FEUILLE DE NORI Gel et pétales de kumquat, brioche toastée	19 €
CAPPUCCINO DE POTIMARRON AUX ÉPICES DE NOEL Lait d'amande, graines torrifiées, Kasha	  12 €
SAINT-JACQUES Choux fleur, pangrattato aux agrumes, crème de barde au Noilly Prat	Entrée Plat 16 € 32 €

PLATS

BLANQUETTE DE MAIGRE ET CROSNES Dulce sauvage, bulots, câpres frites	Chef Saunier 	Plat signature 34 € 
--------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

COQUELET RÔTI Mousseline de pomme de terre à la truffe, pleurotes, sauce coq au vin	 30 €
CONSOMMÉ DE SHIITAKE ET KOMBU Œufs mollets bio, petit épeautre de Provence IGP, betteraves, choux, marrons	    22 €
PAPPARDELLE Crème de parmesan à la truffe, guanciale, roquette, noix de Grenoble	24 €
BURGER DE BOEUF Bacon, pickles, ketchup maison, cheddar fumé	26 €

GARNITURES

Mousseline de pommes de terre à la truffe	8 €
Légumes de saison	6 €
Frites maison	6 €
Salade verte	5 €

AGENDA LUNCH 12:15 - 14:30 30 €

Disponible du Lundi au Vendredi, uniquement pour le déjeuner

Plat du jour

Dessert du jour

Verre de vin Château La Coste blanc, rouge ou rosé

Ou bouteille d'eau 50 cl

FROMAGES

NOTRE CHARIOT DE FROMAGES

De notre fromagerie "Lemarié" situé en plein coeur d'Aix-en-Provence

 15 €

DESSERTS

COOKIE « CUIT MINUTE »

Noix de macadamia, chocolat, caramel, glace vanille

11 €

ILE FLOTTANTE DU ROY

Crème anglaise aux calissons, mandarines, amandes effilées

11 €

DÉCLINAISONS AUTOUR DE LA POMME

11 €

SALADE DE FRUITS DE SAISONS ET SON SORBET

 10 €

COUPE DE GLACES ET SORBETS PHILIPPE FAUR

4 €
/ boules

OFFRE CONTINUE 11:00 - 23:00

CLUB SANDWICH

Poulet, légumes croquants, œufs durs bio, chiffonnade de Romaine, Mayonnaise

 21 €

CROQUE MONSIEUR CAMPAGNARD

Beurre à la truffe, jambon Rostello, Comté

21 €

SALADE CAESAR

Romaine, tomates, oeufs durs bio, croûtons, Parmesan, sauce César maison

 19 €

Supp : poulet croustillant ou Saumon Gravlax

5 €

POTAGE DU MOMENT

20 €

PLANCHE MIXTE DE FROMAGE ET CHARCUTERIE

Sélection de notre fromagerie local "Lemarié", Coppa, Serrano, Spianata, saucisson sec

  26 €


 **VEGAN** Option vegan à la demande

 Plats végétariens

 Plats sans gluten

 Plats sans lactose

 Agriculture locale

 Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France

 Pas d'espèces de poisson menacées



 Plats servis 24h/24

Du pain sans gluten est à votre disposition



Liste de nos allergènes disponible sur demande sur demande






Prix TTC en euros, service compris - Boisson non comprise

STARTERS

WILD BOAR CROQUETTES		15 €
Jerusalem artichoke, hazelnuts, red onion pickles, daube sauce		
FOIE GRAS MARBLE AND NORI LEAF		19 €
Kumquat gel and petals, toasted brioche		
CHRISTMAS PUMPKIN CAPPUCINO	 	12 €
Almond milk, roasted seeds, Kasha		
SCALLOPS		
	Starter	Main
Cauliflower, citrus pangrattato, bard cream with Noilly Prat	16 €	32 €

MAIN COURSES

		Signature dish
LEAN FISH BLANQUETTE WITH CROSNES	Chef Saunier	34 €
Wild dulce, whelks, and fried capers		
		

ROASTED COCKEREL		30 €
Truffled potatoes mousseline, oyster mushrooms, coq au vin sauce		
SHIITAKE AND KOMBU SOUP	   	22 €
Organic soft-boiled eggs, IGP Provence spelt, beetroots, cabbage, chestnuts		
PAPPARDELLE PASTA		24 €
Truffle parmesan cream, guanciaie, arugula, walnuts from Grenoble		
BEEF BURGER		26 €
Bacon, pickles, homemade ketchup, smoked cheddar		

SIDES

Truffled potatoes mousseline	8 €
Seasonal vegetables	6 €
French fries	6 €
Green salad	5 €

AGENDA LUNCH 12:15 - 14:30 30 €

Available from Monday to Friday, for lunch only

Today's special dish

Today's special dessert

Glass of wine Château La Coste *white, red or rosé*

Or a bottle of water 50 cl

CHEESES

OUR CHEESE TROLLEY

From our Aix-en-Provence "Lemarié" cheese factory

 15 €

DESSERTS

COOKIE « CUIT MINUTE »

Macadamia nuts, chocolate, caramel, vanilla ice cream

11 €

KING'S FLOATING ISLAND

Calissons custard, mandarins and flaked almonds

11 €

APPLE VARIATIONS

11 €

SEASONAL FRUITS SALAD WITH SORBET

 10 €

PHILIPPE FAUR ICED CREAMS AND SORBETS

4 €
/ scoops

CONTINUOUS OFFER 11:00 - 23:00

CLUB SANDWICH

Chicken, crunchy vegetables, organic boiled eggs, Romaine chiffonade, Mayonnaise

 21 €

RUSTIC CROQUE-MONSIEUR

Truffled butter, Rostello ham, Comte cheese

21 €

CAESAR SALAD

Romaine salad, tomatoes, organic hard-boiled eggs, croutons, Parmesan cheese, homemade

 19 €

Caesar sauce

Supp : crispy chicken or Salmon gravlax

5 €

SOUP OF THE DAY

20 €

MIXED CHEESES AND CHARCUTERIES PLATTER

Selection from our local cheesemaker "LeMarié", Coppa, Serrano, Spianata, dry sausage

  26 €



Vegan option on request

 Vegetarian dishes


 Gluten free dishes

 Lactose free dishes

 Locally sourced products

 All our meats are born, raised, slaughtered and cut in France

 No threatened fish species

 Available 24 hours a day

Gluten free bread is available

List of our allergens available on request

VAT net prices including service - Drinks not included