



MENU

TERROIR & FROMAGES

LUNDI
MIDI

Horaires
de service

12:00 14:30

L'EXPRESS À TABLE



L'EXPRESS CAFÉ 30€

*Un plat à choisir parmi
nos plats du menu gourmand*

+

Café gourmand

L'EXPRESS FROMAGE 30€

*Un plat à choisir parmi
nos plats du menu gourmand*

+

Fromage gourmand

LE BUFFET GOURMAND 39€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Service **au buffet**, pour vos entrées et desserts.
Service **à table** pour le **plat** que vous aurez choisi.



BUFFET D'ENTRÉES

- Salade de grenailles, sauce tartare à l'aneth et hareng
- Coleslaw moutarde miel romarin et pesto de noix
- Salade mêlée et assaisonnements Aix&Terra
- Charcuterie
- Saumon fumé par nos soins, artichonade & huile d'olive au citron
- Epi de pizza au délice de tomates et tapenade noire
- Velouté Crécy, pickles d'ail Shoyu...



VOTRE PLAT À CHOISIR !

- Filet de saumon et sa crème basilic
- Ou
- Poulet fermier rôti à la broche aux herbes de provence

Accompagnement :

- Pommes de terre confites au four et pesto de noix
- Ou
- Endives braisées au caramel d'épices

BUFFET DE DESSERTS

Tarte feuilletée aux pommes marmelade citron de Menton;

Crème brûlée au thé des 13 desserts;



Tiramisu à la confiture de framboise et citron de Menton;

Chantilly et ses toppings;

Salade de fruits du moment, aux infusions d'herbes et d'épices ;



MENU

TERROIR & FROMAGES

**MARDI
MIDI**

Horaires
de service

12:00 14:30

L'EXPRESS À TABLE



L'EXPRESS CAFÉ 30€

*Un plat à choisir parmi
nos plats du menu gourmand*

+

Café gourmand

L'EXPRESS FROMAGE 30€

*Un plat à choisir parmi
nos plats du menu gourmand*

+

Fromage gourmand

LE BUFFET GOURMAND 39€

ENTRÉES + PLAT + DESSERTS

Service **au buffet**, pour vos entrées et desserts.
Service **à table** pour le **plat** que vous aurez choisi.



BUFFET D'ENTRÉES

- Casarecce et caviar d'aubergines à la truffe
- Tagliatelles de carottes, baie de Gogi, Vinaigrette Aix&terra
- Salade d'agrumes, féta, vinaigre balsamique à l'orange
- Charcuterie
- Saumon gravlax, sauce tartare à l'aneth
- Epi de pizza au délice de tomates et tapenade noire
- Velouté céleri châtaignes, crème parmesan citron



VOTRE PLAT À CHOISIR !

- Filet de rascasse rôti, émulsion d'aioli
- Ou
- Blanquette de veau aux olives

Accompagnement :

- Chou étuvé à la campagnarde
- Ou
- Gratin de macaronis à l'ancienne



BUFFET DE DESSERTS

Tarte citron meringuée et marmelade d'orange

Cake chocolat spéculoos

Crumble aux pommes, crème de caramel à la fleur de sel de Camargue

Chantilly et ses toppings

Salade de fruits infusé au thé



MENU

TERROIR & FROMAGES

MERCREDI
MIDI

Horaires
de service

12:00 14:30

L'EXPRESS À TABLE



L'EXPRESS CAFÉ 30€

*Un plat à choisir parmi
nos plats du menu gourmand*

+

Café gourmand

L'EXPRESS FROMAGE 30€

*Un plat à choisir parmi
nos plats du menu gourmand*

+

Fromage gourmand

LE BUFFET GOURMAND 39€

ENTRÉES + PLAT + DESSERTS

Service **au buffet**, pour vos entrées et desserts.
Service **à table** pour le **plat** que vous aurez choisi.



BUFFET D'ENTRÉES

- Salade de quinoa et concombres, délice de courgettes aux amandes
- Salade de pousses d'épinards, sauce vierge
- Poichichade au piment et carottes
- Charcuterie
- Bulots et aïoli
- Epi de pizza au délice de tomates et tapenade noire
- Velouté de butternut et caramel aux épices

+ VOTRE PLAT À CHOISIR !

- Filet de perche, huile de citron et poivronnade
- Ou
- Faux filet à la broche rôti à la moutarde miel et romarin

Accompagnement :

- Pomme purée au beurre demi sel
- Ou
- Poêlée de légumes d'hiver aux herbes potagères

BUFFET DE DESSERTS

- Tarte amandine, confiture d'abricots aux calissons
- Biscuit roulé, confiture de clémentines corses
- Crème aux œufs, Crème de citron
- Chantilly et ses toppings
- Salade de fruits infusé au thé



MENU

TERROIR & FROMAGES

JEUDI
MIDI

Horaires
de service

12:00 14:30

L'EXPRESS À TABLE



L'EXPRESS CAFÉ 30€

*Un plat à choisir parmi
nos plats du menu gourmand*

+

Café gourmand

L'EXPRESS FROMAGE 30€

*Un plat à choisir parmi
nos plats du menu gourmand*

+

Fromage gourmand

LE BUFFET GOURMAND 39€

ENTRÉES + PLAT + DESSERTS

Service **au buffet**, pour vos entrées et desserts.
Service **à table** pour le **plat** que vous aurez choisi.



BUFFET D'ENTRÉES

- Salade de grenailles, sauce tartare à l'aneth et hareng
- Coleslaw moutarde miel romarin et pesto de noix
- Salade mêlée et assaisonnements Aix&Terra
- Charcuterie
- Crevettes et mayonnaise au citron d Menton
- Epi de pizza au délice de tomates et tapenade noire
- Velouté Crécy, pickles d'ail Shoyu



VOTRE PLAT À CHOISIR !

- Filet de merlu, façon duguéré au délice de tomates
- Ou
- Sot l'y laisse de dinde confit, sauce curry et huile de piment

Accompagnement :

- Riz crémé aux pickles d'ail shoyu
- Ou
- Gratin de chou-fleur à la noix de muscade

BUFFET DE DESSERTS

Tarte feuilletée aux pommes marmelade citron de Menton;

Crème brûlée au thé des 13 desserts;



Tiramisu à la confiture de framboise et citron de Menton;

Chantilly et ses toppings ;

Salade de fruits infusé au thé



MENU

TERROIR & FROMAGES

VENDREDI
MIDI

Horaires
de service

12:00 14:30

L'EXPRESS À TABLE



L'EXPRESS CAFÉ 30€

*Un plat à choisir parmi
nos plats du menu gourmand*

+

Café gourmand

L'EXPRESS FROMAGE 30€

*Un plat à choisir parmi
nos plats du menu gourmand*

+

Fromage gourmand

LE BUFFET GOURMAND 39€

ENTRÉES + PLAT + DESSERTS

Service **au buffet**, pour vos entrées et desserts.
Service **à table** pour le **plat** que vous aurez choisi.



BUFFET D'ENTRÉES

- Casarecce et caviar d'aubergines à la truffe
- Tagliatelles de carottes, baie de Gogi, Vinaigrette Aix&terra
- Salade d'agrumes, féta, vinaigre balsamique à l'orange
- Charcuterie
- Saumon fumé par nos soins, artichonade & huile d'olive au citron
- Epi de pizza au délice de tomates et tapenade noire
- Velouté céleri châtaignes, crème de parmesan citron



VOTRE PLAT À CHOISIR !

- Retour de pêche sauce vierge
- Ou
- Pièce du boucher marinée

Accompagnement :

- Pommes de terre grenaille, crème d'ail à la truffe
- Ou
- Céleri rave à la broche, sauce vierge pommes et noisettes



BUFFET DE DESSERTS

Tarte citron meringuée et marmelade d'orange

Cake chocolat speculoos

Crumble aux pommes, crème de caramel à la fleur de sel de camargue

Chantilly et ses toppings

Salade de fruits infusé au thé



MENU

TERROIR & FROMAGES

SAMEDI
MIDI

Horaires
de service

12:00 14:30

L'EXPRESS À TABLE



L'EXPRESS CAFÉ 30€

*Un plat à choisir parmi
nos plats du menu gourmand*

+

Café gourmand

L'EXPRESS FROMAGE 30€

*Un plat à choisir parmi
nos plats du menu gourmand*

+

Fromage gourmand

LE BUFFET GOURMAND 39€

ENTRÉES + PLAT + DESSERTS

Service **au buffet**, pour vos entrées et desserts.
Service **à table** pour le **plat** que vous aurez choisi.



BUFFET D'ENTRÉES

- Salade de quinoa et concombres, délice de courgettes aux amandes
- Salade de pousses d'épinards, sauce vierge
- Poichichade au piment et carottes
- Charcuterie
- Saumon gravlax, sauce tartare à l'aneth
- Epi de pizza au délice de tomates et tapenade noire
- Velouté céleri châtaignes, crème de parmesan citron



VOTRE PLAT À CHOISIR !

- Filet de saumon et sa crème de basilic
- Ou
- Poulet fermier rôti à la broche, aux herbes de provence

Accompagnement :

- Pomme de terre confite au four, et pesto de noix
- Ou
- Endives braisées au caramel d'épices



BUFFET DE DESSERTS

Tarte amandine, confiture d'abricots aux calissons

Biscuit roulé, confiture de clémentines corses

Crème aux œufs et sa crème de citron

Chantilly et ses toppings

Salade de fruits infusé au thé



MENU

TERROIR & FROMAGES

**DIMANCHE
MIDI**

Horaires
de service

11:30 15:00

A TABLE !



FORMULE ESTIVALE 25€

Buffet d'entrées

+

Buffet de desserts



BRUNCH ENFANT 24€

Déjeunez comme les grands avec un tarif enfant

LE BRUNCH DU DIMANCHE 49€

ENTRÉES + PLAT+ DESSERTS

Chaque dimanche, de 11h30 à 15h, profitez d'un repas convivial (tarif -12 ans 24€).



BUFFET D'ENTRÉES

- Salade de grenailles, sauce tartare à l'aneth et harengs
- Coleslaw moutarde miel romarin et pesto de noix
- Salade mêlée et assaisonnements Aix&Terra
- Bulots et aioli
- Epi de pizza au délice de tomates et tapenade noire
- Velouté Crécý, Pickles d'ail Shoyu
- Crevettes et mayonnaise au citron de Menton
- Assortiment de charcuteries artisanale

+ VOTRE PLAT À CHOISIR !

- Cabillaud en croûte d'aubergines
- Ou
- Gigot d'agneau à la moutarde truffée

Accompagnement :

- Gratin dauphinois
- Ou
- Poêlé de légumes d'hiver aux herbes potagères

BUFFET DE DESSERTS

Tarte feuilletée aux pommes marmelade citron

Crème brûlée au thé des 13 desserts

Tiramisu a la confiture de framboise et citron

Chantilly d'ici et ses toppings

Salade de fruits infusé au thé...