



Soupe au Pistou de la Villa La Coste 19

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de poires *Guyot* 26

Les tomates de Provence et burrata façon religieuse 23

Tartare de daurade et saumon, avocat, mariné au citron vert et coriandre,
extrait de céleri, pomme et concombre 27

Tarte feuilletée aux tomates anciennes, Salade d'herbes fraîches du potager 22

Côte de Veau fermier grillé, légumes rôtis et purée de pomme de terre à l'huile d'olive 42

Gambas poêlées, spaghettis de courgettes, tomates confites et parmesan *Reggiano* 44

Petits farcis au petit épeautre de Haute Provence gratinés à la tomme de chèvre,
Olives noires, citron 32

Côtelettes d'agneau grillées,
Pommes grenailles, oignons et ail confit, jus au thym du potager 40

Filet de daurade de méditerranée, tian de légumes 38

Assiette de fromages affinés, Mesclun, Compotée de figues, abricot et ananas 18

Tarte au chocolat noisettes, sorbet fruits rouges 14

Baba imbibé au grué de cacao, crème fermière et raisins poêlés 14

Feuille à feuille d'arlette, crème vanille et fruits noirs 14

Glaces Maison : Vanille bourbon, Amande
Sorbets Maison : Chocolat, Fruits Rouges, Fruits Exotiques, Citron Yuzu
Menthe mandarine 12