



LE BISTROT
CARTE

COMPOSITION A LA CARTE

LES ENTREES

Tarte fine aux rougets, citron et caviar d'aubergine	18€
Duo de poivrons farcis au chèvre frais et à la sarriette, coulis provençal	16€
Carpaccio de Saint-Jacques, tartare de mangues et huile d'olive aromatisée au Yuzu	18€

LES PLATS

Côte de porc noir du Plateau d'Albion, sauce aux poivres	32€
Supplément sauce aux morilles (5€)	
Filet de bœuf, sauce aux morilles	35€
(Supplément 5€ sur le menu)	
Filet de bar, émulsion d'huile d'olive et de citron	32€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes provençaux (selon marché)

Accompagnement supplémentaire au choix :

- Pomme de terre fondante au romarin
- Ecrasé de pommes de terre aux herbes
- Riz noir de Camargue

LES DESSERTS

Assiette de fromages Lou Canesteou (Meilleur Ouvrier de France)	15€
Fraisier et coulis de fruits rouges	15€
Crème catalane infusée à la lavande	13€
Tarte aux deux citrons du Sud	13€

VOTRE COMPOSITION

Entrée, plat et dessert	60€
Entrée, plat, fromage et dessert	65€
Entrée et plat ou Plat et dessert	45€

MENU DEGUSTATION BY LA HUPPE
UN VOYAGE EN PROVENCE EN 5 ETAPES

Pour une table complète uniquement

Velouté d'asperges

Espuma d'asperges et croustillant au parmesan

Foie gras

Pain d'épices frais, chutney provençal

Tarte fine aux rougets

Citron et caviar d'aubergine

Agneau de 7 heures aux olives noires

Jus corsé, pomme de terre fondante et légumes minimix *beau.repos*

Dessert au choix du convive

Selon la carte des desserts et les disponibilités



75€ PAR PERSONNE



Provenance des viandes et des poissons : Région PACA, France

Liste des allergènes disponible sur demande

Nos tarifs s'entendent service inclus et toutes taxes comprises

Moyens de paiement acceptés : espèces et cartes bancaires