

## LA CARTE DE SAISON DE JULIEN ALLEGRE

### LES ENTRÉES

#### **ARTICHAUTS VIOLET DE PROVENCE 28€**

Comme un carpaccio à l'huile de noisettes

*Little artichokes from Provence as a carpaccio with hazelnuts oil*

#### **LES ASPERGES BLANCHES MOUSSELINE 31€**

Les asperges violettes de Provence au naturel, sauce mousseline

*White asparagus, mousseline dressing*

#### **LE SAUMON EN GRAVLAX 26€**

Gelée de basilic frais, crème combawa

*Salmon in gravlax, basil jelly, black sesam and cobawa cream*

### LES PLATS

#### **LES RAVIOLES DE FOIE GRAS (entrée ou plat) 31€**

Sauce Poulette, Copeaux de U-Pecurinu

*Duck liver raviolis, white sauce dressing*

#### **LE SAINT PIERRE DE NOS COTES 47€**

Rôti, fricassée d'asperges vertes et morilles à l'ail des ours

*John Dorry*

#### **LE RIS DE VEAU, origine U.E 42€**

En croustade, sauce Périgueux

*Sweetbreads in a pie, truffle's sauce*

#### **LE CANON D'AGNEAU DES ALPES DE HAUTES PROVENCE 43€**

Braisé à la fleur de thym et gratin de pommes lyonnaises

*Roasted saddle of lamb, potatoes and onions*

---

## LES DESSERTS SONT À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS :

**LE MILLEFEUILLE D'ARLETTE** *18€*

Et sa glace caramel

**LE MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR** *18€*

Et sa glace vanille de Madagascar

**LE BABA AU RHUM** *22€*

Et sa chantilly vanillée

### **LE PLATEAU DE FROMAGES FERMISERS**

*22€*

---

Eaux minérales 1L 9 € Chateldon 11 €

Café 7€ Thé Nunshen 8 €

Nos plats peuvent contenir des allergènes (œufs, crustacés, mollusques, laitages, oléagineux, moutarde, champignons, gluten, choux, fraises, fruits à coque, ...) il est conseillé de se renseigner auprès du personnel de salle en cas d'allergie afin de demander de les extraire du plat quand cela est possible.

Le chef ne propose pas de plats spécifiques pour les végétariens, nous proposons selon nos produits de la carte.

***Cartes de crédits acceptées : CB, VISA, EC, MC***

**LES PRIX DE NOTRE CARTE SONT T.T.C**

### **Nos Horaires :**

Mardi : Dîner à partir de 19h15

Mercredi : Dîner à partir de 19h15

Jeudi : Dîner à partir de 19h15

Vendredi : Déjeuner à partir de 12h15 et Dîner à partir de 19h15

Samedi : Déjeuner à partir de 12h15 et Dîner à partir de 19h15

Dimanche : Déjeuner à partir de 12h15 et Dîner à partir de 19h15

Réservation : 04.94.43.21.02

[www.restaurant-les-santons.fr](http://www.restaurant-les-santons.fr)