

Carte

Entrées

Le Saumon	14 €
Tataki, mariné au soja, graines et légumes crus	
Le Thon Rouge	15 €
En tartare, aux agrumes, espuma d'avocat	
Le Bœuf Français	16 €
En carpaccio, copeaux de Reggiano, pickles	
La Raviole	13 €
Ricotta aux herbes fines, tomates confites, roquette	
La Burrata	17 €
Di bufala, tomate du pays, huile d'olive des Bastidettes	
Le Foie Gras	21 €
Chutney de saison, brioche grillée	

Plats

Le Cabillaud	22 €
Grillé, sauce fumet, légumes de saison	
La Sole	37 €
Sur planche, beurre noisette meunière, riz de Camargue	
Le Homard Bleu	49 €
Rôti sur carapace, beurre d'agrumes*	
Le Veau Français	28 €
Carré au grill, jus de viande, purée de pommes de terre maison	
Le Bœuf Français	29 €
Filet rôti, jus de viande, pommes grenailles	

* **Les Garnitures** (au choix pour le Homard)

Purée de pommes de terre maison
Riz bio de Camargue
Légumes de saison
Pomme grenaille rôties
Salade

Assiette de fromage 10 €

Desserts

Royal chocolat 13 €

Crème vanille, glace caramel beurre salé

Tarte aux fraises 13 €

Sablé breton, crème pistache, sorbet et coulis fraise

Abricot rôti au romarin 13 €


Crème vanille, crumble amande, glace vanille

Carpaccio ananas 13 €

Réduction de rhum brun vanillé, crumble coco, glace coco

Menu "Enfant" (enfant de moins de 12 ans) 19 €

Un poisson ou une viande avec son accompagnement – un dessert et un sirop

 Tous nos plats sont cuisinés maison : légumes provençaux, poisson de Méditerranée, viande française
Nous restons à votre disposition pour adapter nos plats en fonction de vos intolérances
ou allergies alimentaires.