

Menu Découverte

Les Poissons de roche d'ici

En galet moussoux, salade de pommes de terre aux herbes fraîches, bille de soja fumée

Ou

Le Loup de mer et le riz Camarguais

Riz rouge en fine gelée, tartare de loup de mer au sésame Ume, émulsion de riz Sakura

La Baudroie

Comme une bourride Provençale

Ou

La Canette fermière

Le filet saisi, aux navets, datte et kumquat, jus de canard au caramel d'épices

boutique hôtel • spa • restaurant

L'Orientale

Sur une fine gelée d'orgeat, salade d'orange et de figuettes sauvages, sorbet thé à la menthe

Ou

Le Chocolat noir de la maison Felchim

Souvenir d'enfance, pain, beurre et chocolat

Entrée - Plat - Dessert 34 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 29 €

- servi uniquement le midi et hors weekend -

Menu Carte

Pour commencer

19 €

Le Poulpe

En salade de pommes de terre, pickles d'oignons des Cévennes, émulsion d'ail safranée

Les Poireaux d'hiver

Servis tièdes en mimosa d'œuf de plein air à la truffe, sabayon à la noisette

Le Foie gras de la maison Masse

En terrine, marinée au muscat de Lunel et orange, crème d'artichaut et sorbet pruneau

Pour continuer

29 €

Le Loup de mer

Le dos poché à l'huile d'olive citron, royale de cèpes, bouillon d'ail noir et cecina de bœuf râpé

Le Turbot sauvage

En filet, zesté de combawa, brocoli et jus de passion

Le Bœuf de race Française

Le filet saisi, béarnaise aux algues, déclinaison de carottes des sables

Un peu de douceur

12 €

L'Ardoise de fromages de nos régions

Pélardon, Roquefort, Comté 24 mois, accompagnés d'une confiture de cerise noire et figue moelleuse

Le Café Gourmand

Petits desserts selon le moment et la saison

La Goutte au chocolat noir

Façon forêt noires aux cerises amarena

Entrée - Plat - Dessert 52 €

Les Plats signature de la Maison

Les Noix de Saint-Jacques des Côtes Bretonnes

En ceviche, condiment d'un gravlax, crème de baie rose

21 €

Les Rougets du Grau du Roi

Cuits minute dans un jus de têtes, moules de Mer et aioli

28 €

La Seiche

Cuite en basse température puis saisie, condiment marin aux olives, crème de pommes de terre

29 €

Les Orecchiette n°87 de chez Rummo

En petit ragoût de morillons, émulsion de bouillon de pâtes au beurre salé

22 €

Le Riz Carnaroli Bio

En risotto aux truffes noires tout simplement !

35 €

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

Fish and chips de dos de cabillaud, sauce tartare

Ou

Filet de volaille jaune fermière, crème de champignons

Carniture au choix : frites, linguine, purée de pomme de terre

Le Moelleux au chocolat et sa glace vanille

Sirop

Nos Huîtres et produits d'exception

Les Huîtres

Huîtres de Bouzigues - taille moyenne - 6 pièces	17 €
Huîtres de Camargue - 6 pièces.....	19 €
Huîtres de Spéciale Joguet n°3 - 6 pièces.....	22 €
Huîtres Gillardeau n°3 - 6 pièces.....	28 €
Huîtres Tarbouriech n°3 - 6 pièces.....	35 €

Le Saumon fumé

Saumon fumé par nos soins aux aiguilles de pin (100 gr).....	22 €
--	------

Le Caviar - Accompagné de blinis et crème aux herbes

Caviar Siberian - 10 gr	32 €
Caviar Siberian - 30 gr	58 €
Caviar Oscietre - 30 gr	79 €

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.