

LA CARTE

POUR DÉBUTER...

- L'ŒUF DE POULE** **19€**
Le jaune confit à l'huile d'Olive, le blanc en neige, brocoletti, cèpes, foie gras et jus de poule
- THON ROUGE DE MEDITERRANÉE** **24€**
Mariné au vinaigre de bonite, avocat grillé, coriandre, houmous au sésame
- HOMARD BLEU** **29€**
Le corps servi translucide, les coudes en condiment moutardé, tartare de tomates au vinaigre Barolo
- ASSIETTE VEGETALE** **19€**
Fine ratatouille à l'olive, basilic, pignons, mini légumes du pays grillés, huile d'olive et jus de citron
- L'ARTICHAUT DE PROVENCE** **22€**
En raviole, basilic, copeaux de parmesan et truffes d'été, jus d'une barigoule

POUR CONTINUER...

- ROUGET ET POULPE DE MÉDITERRANÉE** **32€**
Aux senteurs de Marseille, fenouil, pommes de terre confites et jus de roche
- PAGRE DE MÉDITERRANÉE** **34€**
En pavé cuit vapeur, girolles, jeunes épinards, amandes et jus d'arêtes citronné
- HOMARD BLEU** **59€**
Rôti au beurre et thym, riz de Camargue en risotto aux truffes d'été, jus de tête
- LA VOLAILLE DES LANDES** **32€**
En suprême rôti, artichaut barigoule, truffes d'été et jus de cuisson à la sauge
- VEAU DU LIMOUSIN** **34€**
Côte cuite basse température, arrosée au beurre, aubergine à la parmesane et jus réduit

*La liste des allergènes est disponible sur demande
Prix nets TTC Service compris / Les chèques ne sont pas acceptés*

LES PIÈCES DE LA MER

L'arrivage varie selon les caprices de la Mer et de nos pêcheurs

Présentées entières, découpées pour vous.

Accompagnées des garnitures du moment

LOUP , grillé ou en croûte de sel	12€ ou 15€ les 100gr
DAURADE , grillée ou en croûte de sel	12€ ou 15€ les 100gr
SOLE , grillée ou meunière	12€ les 100gr
ST-PIERRE , grillé	12€ les 100gr
Et d'autres caprices de la Grande Bleue...	

LE PATURAGE **16€**

Assortiment de fromages affinés par Benoit LEMARIÉ, condiment de saison et mesclun

POUR CONCLURE EN DOUCEUR

LA POIRE **16€**

En contraste, cannelle et cacahuète

DOUCEUR CHOCOLATÉE **18€**

Frappé au Bailey's, noix de pécan caramélisées

BANANE ET CAMEL **16€**

Emulsion crème caramel rafraîchie à la banane... un souvenir d'enfance

LES GLACES ET SORBETS la boule **4€**

De saison, fait maison

Le Chef Florian Cano
et son équipe vous souhaite un agréable moment

La liste des allergènes est disponible sur demande
Prix nets TTC Service compris / Les chèques ne sont pas acceptés