

LA CARTE

POUR DEBUTER

Burrata des Pouilles Tomates bigarrées et basilic frais	18€
Foie gras de canard En torchon, confit aux épices douces, condiment de saison	22€
Loup de mer En ceviche, citron vert, guacamole et coriandre fraîche	18€
Homard Bleu En velouté, gnocchis de betterave et premières cèpes de saison	26€
Légumes de pays Crus et cuits, quinoa végétal	20€
Fleurs de courgette Juste farcies à la brousse, petits pois et fèves	18€

ENSUITE...

Homard Bleu Juste rôti, risotto à la truffe d'été	48€
Rouget de Méditerranée Ses filets, fenouil, encornets et palourdes, jus de roche	28€
Loup sauvage Le pavé, cuit vapeur, quelques asperges, vinaigrette d'herbes fraîches	34€
Volaille En ballotine, mousseline de pommes de terre, jus de cuisson	24€
Boeuf Simmental Le filet, artichauts barigoule, jus corsé	38€
Palourdes Spaghettis, tomates, ail et basilic	24€

La liste des allergènes est disponible sur demande

LES PIÈCES DE LA MER

Présentées entières, découpées pour vous,
A accompagner de la garniture de votre choix
L'arrivage varie selon les caprices de la Mer et de nos pêcheurs
12€ Les 100 grammes

LOUP
DAURADE
PAGRE
ST-PIERRE

LES GARNITURES

7€

Poellé de légumes des marchés provençaux
Artichauts en barigoule au basilic frais
Quinoa
Mousseline de pommes de terre (*supplément truffes 12€*)

LE PATURAGE

Assiette de fromages affinés, condiments et mesclun

16€

POUR CONCLURE EN DOUCEUR

Le chocolat en moelleux, parfum de cassis

18€

La tarte au citron meringuée

16€

La fraise en Pavlova

16€

Les glaces et sorbets

6€ la boule

Florian Cano

Prix nets, service compris