

Au fil des saisons

(Menu servi uniquement le midi, change toutes les semaines)

Entrée-Plat ou Plat-dessert 34 €

Entrée-plat-dessert 42 €

Encornets grillés : Romaine à l'aneth, condiment anchois- pistache
ou

L'œuf cuit à 64° : Asperges de Provence, émulsion au vieux parmesan

Rouget barbet rôti : Ecrasé de pommes ratte citron/coriandre, jus de roquette
ou

Filet de veau : Petit pois/carotte, condiment anchois, jus court

Assortiment de fromages affinés ou Dessert du jour ou Déclinaison de glaces ou sorbets

Apéritifs/Sélection de vins au verre du moment

Coupe ou Piscine de Champagne

Deutz Classic Blanc ou Rosé

Ruinart Blanc de blancs

Billecart Salmon Rosé

Spritz

Pastis

Rosé

Cassis Clos Sainte-Magdeleine 2017

Cassis Bodin 2017

Côte de Provence, M du Château

Ste Marguerite, Bio &Vegan, Cru classé

Côte de Provence, Minuty Cuvée Or 2017

15

18

18

14

8

8

8

10

12

Blanc

Cassis Domaine du Bagnol

Cassis Domaine du Paternel

Sancerre Les Grands champs, Domaine Fouassier, Bio

Macon Milly Lamartine, Héritiers Comte Lafon

Rouge

Pic Saint-Loup, Domaine Pech-Tort, 2015

Chianti Classico, Riserva Castello d'Albola 2014

Châteauneuf du Pape AOC -

Ch. La Nerthe rouge 2013 Bio

8

8

8

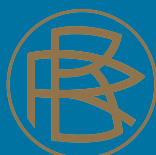
10

7

8

12

LES BELLES CANAILLES



*Notre chef Jean-Paul Cudennec
et toute son équipe vous proposent...*

Pour commencer...

La mozzarella di Buffala au lait bufflonne 18

Tomate collection de l'arrière-pays,
gaspacho aux fraises des bois

Carpaccio de dorade 18

Légumes croquants, caviar citron, sorbet agrumes, Poutargue

Melon et abricots au citron vert 16

Gelée de céleri à la camomille,
bruschetta à la Cecina de Leon

César salade 24

Salade sucrine, suprême de volailles grillées,
anchois, parmesan, croustillants de bacon

Coté mer...

Fregola di Sarda 28

Cuisiné comme un risotto aux coquillages,
gambas grillées, émulsion au curry vert

Poissons de petite pêche 26

Cuisinés au jus de bouille, pommes de terre safranées,
artichaut poivrade

Fritto mesto... Des belles Canailles 24

Gambas, calamars, Joël, poulpe,
condiment aioli/ houmous/ roquette, mesclun

Le loup de méditerranée vapeur 32

En feuille de bananier, poulpe grillé,
mangue/citron/gingembre, légumes de saison à l'huile
des Baux de Provence

Poulpe de Méditerranée grillé 32

Tomates Pachino, roquette, jus de tomate-gingembre

Le coin végétal...

Panier de crudités ...à partager 18

Œufs durs, choux fleur, céleri branche, carottes,
concombre, artichaut poivrade, radis,
condiments tzatziki / houmous / anchoïade

Fleur de courgette de l'arrière-pays 16

Aubergine fumée, taboulé de quinoa,
soupe de tomate 'ananas' au thym citron, crumble olive

Légumes de saison grillés 16

Tout simplement, vinaigrette citron à la marjolaine

La pêche du jour 'selon arrivage' (les 100gr) 12

**Tout simplement grillée ou à la plancha
à l'huile des Baux de Provence**

Le loup, la dorade royale, le rouget, le homard, la langouste,
la cigale... Accompagné de légumes de saison grillés

Coté terre...

Le filet de bœuf de 'Coutancie' 42

Pommes grenailles et artichaut au romarin,
jus d'une daube provençale

*Élevé dans les prairies jusqu'à maturité, puis fini à la ferme
de Coutancie dans le Périgord Vert où il est massé quotidiennement,
alimenté uniquement avec des fourrages de la ferme, des céréales
et comme pour le bœuf de Kobé, de bière*

Douceur & gourmandise...

Sélection de fromages affinés 12

Mesclun de salade, huile des Baux de Provence

La fraise 16

En tartelette, menthe-basilic

L'agrumes aux pistaches de Sicile 16

Sablé breton, sorbet citron vert

La sphère équatoriale 18

Mousse chocolat équateur, cœur passion,
sorbet passion

Fruits rouges de l'arrière-pays 16

Framboise, fraise, cassis, jus parfumé à la verveine,
sorbet coquelicot

Déclinaison de glaces et sorbets 12