


LA CARTE

POUR DEBUTER

L'ŒUF	18€
Cœur coulant, petits pois et fèves, mouillette au lard de Colonata	
HOMARD EUROPEEN	26€
En raviole, velouté de têtes et betterave rouge	
LOUP	18€
Mariné au citron vert, vierge de poivrons et poutargue de Martigues	
FOIE GRAS	22€
Confit aux épices douces, pomme et rhubarbe	

LE POTAGER DES ROCHES

LEGUMES ET FRUITS DE PAYS 	16€
Cuits et crus, taboulé de quinoa, vinaigrette du mendiant	
ARTICHAUT VIOLET DE PROVENCE	22€
En différentes textures, truffe d'été et jus d'une barigoule	
ASPERGES VERTES DE PROVENCE	18€
Servies croquantes, huile d'olive d'ici et crème acidulée	

ENSUITE...

COQUES ET PALOURDES	22€
Ail et persil, spaghettis à l'encre de seiche, émulsion d'une marinière	
ROUGET	28€
En filets, juste snacké, fenouil en différentes textures et jus de roche	
SEICHE DE MEDITERRANEE	26€
Farcie d'une fine ratatouille à l'olive, sauce aïoli et encre	
HOMARD EUROPEEN	59€
Roti au beurre, riz de Camargue en risotto, truffe d'été et jus de têtes	
AGNEAU DES ALPILLES	32€
Les cotes, selle et rognon, petits pois et fèves, jus au thym	
VOLAILE DES LANDES	24€
En suprême, purée de pomme de terre et asperges vertes croquantes, jus Corse	



*Toute notre carte est faite maison à base de produits bruts
La liste des allergènes est disponible sur demande
Prix nets TTC / Les chèques ne sont pas acceptés*

LES PIÈCES DE LA MER

Présentées entières, découpées pour vous,
L'arrivage varie selon les caprices de la Mer et de nos pêcheurs
10€ Les 100 grammes

LOUP
DAURADE
PAGRE
ST-PIERRE

....

POUR AGREMENTER LES BELLES PIÈCES

Mousseline de pomme de terre	6€	Ratatouille à l'olive	6€
Artichauts barigoule en deux textures	9€	Petits pois et fèves à l'huile d'olive	6€
Fenouil en deux textures	6€	Asperges vertes juste blanchies	9€
Taboulé de quinoa	6€		

LE PATURAGE

Assiette de fromages affinés de Benoit Lemarié, condiments et mesclun **16€**

POUR CONCLURE EN DOUCEUR

LITCHI **14€**
En soufflé, accompagné de son sorbet

AGRUMES **14€**
Délicatement déclinés sous toutes leurs formes

CHOCOLAT **16€**
Grué de cacao et fruits exotiques

Les glaces et sorbets **4€ la boule**

Florian Cano

La liste des allergènes est disponible sur demande

Prix nets TTC