



CARTE

Les produits de la carte proviennent de nos voisins maraîchers, éleveurs, pêcheurs, vignerons...
Pour la vie de nos campagnes, parce qu'ils sont frais, pour une diminution de l'incidence environnementale.

Entrées

Homard juste poêlé,
carpaccio de concombre, crème infusée à l'ail
et gel acidulé.

17€

Tartare de thon rouge,
marinade huile de sésame et citron vert,
pollen et coriandre fraîche.

16€

Terrine de légumes confits,
glace au basilic et crumble au pesto.

14€

Plats

Effeillé de cabillaud,
écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive,
bille de vitelotte, réduction de poissons de roche.

22€

Filet de taureau AOP Camargue bio rôti,
variation autour de la carotte,
gel carotte-coriandre.

32€

Risotto crémeux,
duo de courgettes jaunes et vertes, basilic et citron vert.

17€



Fromages

Pélardon mariné par nos soins,
au romarin et baie roses avec petit mesclun à l'huile de noix. 9€

Assortiment de fromages de région,
affinés par Vincent Vergne, MOF. 13€

Desserts

Pêche pochée aux herbes du jardin,
meringue et siphon fromage blanc. 10€

La framboise et la pistache en texture, 10€

Tartelette citron-basilic,
pointe de chocolat blanc. 11€

Menu Enfant

Plats

Aiguillettes de poulet panées ou nuggets de poisson,
accompagnés de frites

Ou

Steak haché
accompagné de frites

Dessert

Brownie au chocolat & glace vanille
Jusqu'à 12 ans-Plat et dessert 15€

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service inclus