

CARTE GOURMANDE

Nous travaillons avec les producteurs de Sausset-Les-Pins, le vinaigre, le safran et le miel.

Pour démarrer

| | |
|---|-----|
| Œuf Meurette, poitrine de la Crau et girolles, cuisson minute à table | 19€ |
| Nems de daurade et de homard, herbes fraîches, sauce aigre douce | 26€ |
| Traditionnelle soupe de poissons de roche, fromage, rouille et croûtons | 22€ |
| Mon foie gras du Sud-Ouest, chutney de saison et sa brioche aux pavots | 26€ |
| Gravlax de maigre en tartare, sésame noir, carpaccio de crudités | 26€ |

Poissons et viandes

| | |
|--|-----|
| Loup de ligne rôti à l'huile d'olive, polenta crémeuse, poêlée de cèpes | 49€ |
| ½ homard bleu rôti, risotto au safran de Sausset, petits légumes | 59€ |
| Dos de turbot, beurre blanc au fenouil, risotto au champagne, fenouil rôti | 49€ |
| Escalopes de foie gras poêlé, topinambour et cèpes, vinaigre de framboise | 42€ |
| Filet de bœuf Angus de Camargue, gratin de Papa et petits légumes, jus court | 45€ |
| Supplément foie gras poêlé du Sud-Ouest | 15€ |

Côté sucré

| | |
|--|-----|
| Assiette de fromage AOP confiture de figues et miel d'acacia et safran | 14€ |
| Entremets glacé aux éclats d'amandes caramélisées | 14€ |
| Mille-feuille aux fruits de saison, sorbet | 14€ |
| Parfait glacé au chocolat noir, tonka, et cognac | 14€ |
| Le baba au rhum, crème mi-montée à la vanille et son rhum infusé au safran | 14€ |

Tous nos prix s'entendent en TTC et net de service

NOS CRUSTACES DU VIVIER

Hors menu

Accompagnement selon suggestion du chef

Homard, 16 euros les 100g

Langouste, 22 euros les 100g

Notre terre et mer 85€

½ homard rôti et filet de bœuf Angus,
risotto, gratin de Papa, notre béarnaise au vinaigre de citron de Menton

MENU GIRELLES A 70 €

Confectionnez votre menu en choisissant dans notre carte

Une entrée, un plat et un dessert

Supplément de 20€ pour le ½ homard

MENU GOURMET A 45 €

Soufflé de loup, moules de Bouzigue, crème de safran

Ou

Terrine de cochon de la Crau aux herbes de notre colline

Filet de daurade au four, riz de Camargue, légumes du moment

Ou

Paleron de taureau, Biou des Manades, écrasé de pomme de terre, jus au thym

Entremets glacé à la figue de mon jardin

MENU PAUSE DEJEUNER A 29 €

Du mardi au vendredi, midi uniquement, hors jours fériés et jours de fête
(Formule complète en quantité limitée et non modifiable, uniquement sur réservation)

Sélection de notre Chef

Entrée - Plat - Dessert

Verre de Vin

Tous nos prix s'entendent en TTC et net de service