

NOS CRUSTACES DU VIVIER

Langouste rôti, garniture selon suggestion du chef

21€ les 100g

Homard bleu, garniture selon suggestion du chef

18€ les 100g

Pour Démarrer

Œuf cocotte, crème de cèleri au serrano, cuisson minute à table	24€
Nems de daurade et homard, herbes fraîches, sauce aigre douce	26€
Traditionnelle soupe de poissons de roche, fromage râpé, rouille et croûtons	22€
Terrine de foie gras de canard, chutney de pommes, brioche aux pavots	26€
Carpaccio de Saint Jacques, asperges verte, combava	26€

Poissons, Viandes et Crustacé

Langouste rôti, linguine au jus d'araignée de mer	70€
Dos de turbot poêlé, risotto au champagne et asperges verte	45€
Pavé de loup, purée de patate douce, poêlé de légumes	45€
½ homard bleu du vivier, saisi et déglacé au Gascogne, risotto au safran de Sausset	60€
Filet de bœuf Angus de Camargue, gratin de Papa et jus corsé	45€
Supplément escalope de foie gras poêlée	15€
Gigot d'agneau des Alpilles, pomme grenaille, jus d'agneau réduit	45€

Côté Sucré

Assiette de fromages, confiture artisanale et miel d'acacia au safran	14€
Parfait au chocolat noir, crème café, caramel	14€
Mille-feuille aux fruits rouge, crème légère à la vanille, sorbet açaï	14€
Tarte fine aux pommes, glace caramel beurre salé	14€
Mon 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

Nous collaborons étroitement avec des producteurs locaux de Sausset-les-Pins pour sélectionner des ingrédients d'exception : vinaigre, safran, miel, ainsi que le pain de la boulangerie Noharet, les primeurs et les fromages de la fromagerie Titin.

Pensez à demander un devis personnalisé pour vos repas de groupe.

Réservez également notre bouillabaisse ou notre bourride à 75€.

À noter : toutes nos viandes sont garanties d'origine française.

MENU GIRELLES A 75 €

Confectionnez votre menu en choisissant dans notre carte

Une entrée, un plat et un dessert

SUPPLEMENT :

½ HOMARD BLEU 15€

½ LANGOUSTE 25€

MENU GOURMET A 50 €

Mise en bouche

Consommé de langoustine, gnocchi de poisson aux crustacés, moules et wakamé

Ou

Terrine campagnarde de la Crau, fleur de câpre

Médailillon de lotte façon bourride, fenouil rôti

Ou

Filet mignon de cochon de la Crau cuit à basse température, écrasé de pomme de terre jus cours

Parfait glacé aux éclats d'amandes caramélisées

FORMULE DU MIDI (hors week-end)

Sur la base de notre menu gourmet ci-dessus

Plat / Dessert à 35€

ou

Entrée / Plat à 40€

MENU ENFANT A 21€

Un plat viande ou poisson (selon suggestion du chef), boules de glace au choix

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