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 d'asperge au serrano, cuisson minute à table	24€
Nems de daurade et homard, herbes fraiches, 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€
Tartare de thon rouge de méditerranée aux agrumes, wakamé et noix de pécan	26€

Poissons, Viandes et Crustacé

Langouste rôti, linguine au jus d'araignée de mer	70€
Dos de turbot poêlé, risotto au champagne et asperges vertes	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	14€
Parfait au chocolat noir, crème café, caramel	14€
Mille-feuille aux fruits rouges, crème légère à la vanille, sorbet framboise	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€.
<u>À noter :</u> 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

SUPLEMENT :
½ HOMARD BLEU 15€
LANGOUSTE 25€

MENU GOURMET A 50 €

Mise en bouche
***
Poulpe de roche de méditerranée, caviar de courgettes au basilic et sésames
Ou
Terrine campagnarde de la Crau, nid de mesclun et fleur de câpre
***
Médaillon de lotte façon bourride, farandole de légumes
Ou
Filet mignon de cochon de la Crau cuit à basse température, écrasé de pommes de terre jus court
***
Calisson glacé revisité et abricot rôti au miel de Provence

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