

# Menu Gourmet 50 €

## Mise en bouche

\*\*\*

Terrine de cochon de la Crau, fleur de câpre, jeunes pousses  
ou

Oeuf parfait, maïs dans tous ses états, praliné de cèpes  
\*\*\*

Filet de daurade au four, risotto au safran, beurre blanc  
ou

Quasi de veau rôti, écrasé de pomme de terre, jus court, olive noir  
\*\*\*

Entremet à la poire en déclinaison

## Formule du midi

Hors week-end

Sur la base de notre menu gourmet ci-dessus :

- Plat + Dessert 35 €
- Entrée + Plat 40 €

# Menu enfant 21 €

Pièce de viande, accompagné de purée de pomme de terre  
ou

Filet de daurade, accompagné de purée de pomme de terre  
et

Deux boules de glace au choix.

# Menu

Langouste	100 €
Lièvre	100 €
Homard	90 €
Girelles	75 €

Confectionnez votre menu en choisissant dans notre carte :  
une entrée, un plat et un fromage ou un dessert

## Pour démarrer

Œuf cocotte, crème de girolles, jambon cru, cuisson minute à table	22 €
Nems de daurade et homard, herbes fraîches, sauce aigre-douce	26 €
Soupe de poissons de roche, rouille, croûtons, fromage râpé	22 €
Mon foie gras de canard, chutney pommes et figues, brioche au pavot	26 €
Carpaccio de St Jacques vinaigrette d'agrumes, gauffre aux olives noir	26 €

## Poissons, viandes & crustacés

Dos de turbot poêlé, risotto à la truffe et jus de crabe bleu	45 €
Pavé de loup, farandole de légumes, beurre blanc au fenouil	45 €
Lièvre à la royal, garniture selon le marché,	65 €
Filet de bœuf angus de Camargue, gratin de "papa," poêlée de cèpes (supplément escalope de foie gras +15 €)	45 €
Langouste rôtie, linguine au jus de crustacés	70 €
½ Homard bleu, linguine au jus de crustacés	60 €

## Côté sucré

Assiette de fromages, confiture artisanale, miel d'acacia	14 €
Parfait au chocolat noir, crème café, caramel	14 €
Mille-feuille, prune pochées, sorbet cassis	14 €
Tarte fine aux pommes, glace caramel beurre salé	14 €
Mon baba au rhum, crème vanille, rhum au safran	14 €