

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 €
1/2 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 €