

Emotions

Prélude

.....

Coeur de longe de thon rouge "cru, confit"
à la façon d'un vitello tonnato.
Câpres, citron confit et oxalis.
Jus corsé à la bonite séchée

OU / ET

La tomate, confite aux aromates,
puis fondue aux olives et marjolaine.

Fraîcheur au basilic et jambon croustillant

.....

Rouget de roche cuit lentement au vinaigre de fleurs de sureau
et condiment d'une rouille

Nuage d'une soupe de poisson et jus corsé

OU / ET

Pressé de cochon de la Crau
à la fondue d'oignons doux de Vers

Girolles poêlées à la sauge et jus aux épices douces

.....

Fraîcheur

.....

Tartelette biscuit noisette,
confit abricot vanillé
Sorbet plein fruit

OU

Crèmeux citron et biscuit croustillant,
huile au café et nuage d'un tiramisu

Sorbet acidulé

Emotions

4 escales 78 €

Entrée au choix, **Plat** au choix et **Dessert** au choix

5 escales 95 €

Entrée au choix, **Poisson, Viande** et **Dessert** au choix

7 escales 120 €

Menu complet et **Dessert** au choix

Balade Végétale

5 services 72 €

Menu complet et **Dessert** au choix

Accord mets & vins

3 verres 45 €

4 verres 55 €

5 verres 65 €

Tous nos plats peuvent se prendre

"A la carte "

Entrée: 28 € Plats: 38 € Desserts: 18 €

Menu enfant

Plat - Dessert - boissons

20 €

Menu Hors boissons prix TTC, service compris

Liste de produits allergènes disponible, sur demande

Balade végétale

Prélude

.....

La tomate, confite aux aromates,
puis fondue aux olives et marjolaine.

Fraîcheur au basilic

.....

Coeur de sucrine grillé au barbecue,
crèmeux à l'oseille et pomme Granny Smith

Jus de légumes torréfiés.

.....

Girolles poêlées aux condiments.

Pickles, noisettes torréfiées et écume à la sauge

.....

Tartelette biscuit noisette,

confit abricot vanillé

Sorbet plein fruit

OU

Crèmeux citron et biscuit croustillant,
huile au café et nuage d'un tiramisu

Sorbet acidulé



Menu déjeuner

du 20 au 24 août

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Daurade marinée aux agrumes et cébette,
betterave acidulée et herbes fraîches

.....

Filet de Saint Pierre rôti au basilic,
compression de pomme de terre à
l'algue Nori et fenouil
Réduction de crustacés

.....

Sur un financier au miel et citron,
figues pochées à la violette et cassis,
crèmeux chocolat blanc et sorbet plein fruit

En 3 services 49€

Accord mets et vins 30€

Prix en TTC et Service compris