



STARTERS

POUR PATIENTER, À PARTAGER...OU PAS

LA TÊTE D'AIL CONFITE 7€
Et ses toasts

RILLETTES DE PORC MAISON 12€
à la moutarde à l'ancienne

LA POUTARGUE 12€
à l'huile d'olive du Moulin Calanquet

ENTRÉES

LA TERRINE DE FOIE GRAS MAISON 18€
Marmelade prune jaune et baie des
Batak, sorbet Mirabel maison

LE GRAVLAX DE SAUMON 16€
Purée petits pois, menthe

HUITRES BIO DE CAMARGUE N°3
de notre producteur "Camargue
coquillages"
Par 6 16€
Par 12 28€

L'ŒUF BASSE TEMPÉRATURE 14€
De chez "Quenin Frère", Caviar
d'aubergine et ail des ours

PLATS

LA QUEUE DE LOTTE 30€
Aux épices et lait de coco, poêlée de
légumes verts de saison

L'ONGLET DE JEUNE BOVIN 26€
à la plancha, réduction de jus de viande,
salade de jeunes pousses et pommes
grenailles

FILET DE DORADE ROYALE 30€
Poivronnade, huile herbacée et
vinaigre de Champagne

L'ENTRECÔTE DE COCHON 28€
crème de chorizo, patate douce rôtie,
dentelle au paprika

HALLOUMI SNACKÉ (PLAT VÉGÉTARIEN) 22€
Poêlée de légumes de saison

FROMAGES

LE PLATEAU DE FROMAGES SÉLECTIONNÉ PAR LE CHEF 15€



DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES 15€

LE CHONKA 12€

Biscuit Madeleine cacao, mousse gianduja,
caramel beurre salé et glace tonka maison

PAVLOVA LAVANDE, PÊCHE-NECTARINE 12€

Meringue, Chantilly Lavande vanillée, Glace
Lavande maison, pêche et nectarines
fraiches

ENTREMET PINA COLADA 12€

Biscuit Coco/Amande, confit Ananas, mousse
Coco, glace Rhum au lait de coco, Ananas
frais

DESSERT DU JOUR 10€