

Menu 20,90€

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

Menu 30,90€

Entrée + Plat + Dessert

Exemple de Menu de Saison

Au Choix :

« ENTREES »

Filet de taureau de Camargue gravelax, noisettes et jus de betterave acidulé

Soupe de poissons de roche (pêche locale, Carro) croûtons et rouille

Maquereau fumé, blinis, crème aigrelette, compotée d'oignons

Suggestions

Avec supplément de 4€ dans les Menus

Pâté en croûte tout canard (cuisses et gésiers confits, foie gras), ketchup de piquillos

« PLATS »

Poulpe de roche grillé (pêche locale, Carro), pommes de terres au jus de viande, blettes et consommé de champignons

Cochon fermier français, purée de butternut, jus herbacé à la crème crue et graines de courge

Suggestions

Avec supplément de 6€ dans les Menus

Thon Rouge de Méditerranée (pêche locale, Carro), fenouil cuit et cru, jus d'épinard, citron confit et poutargue de loup

Bavette de bœuf Charolais, gnocchis, artichauts grillés et moelle, sauce Coteaux d'Aix

« FROMAGE/DESSERTS »

Ardi Gasna, confiture de cerises noires

Tarte Tatin aux pommes reinettes

Poire pochée au vin chaud, glace à la sauge

Entremets chocolat passion, sauce passion au beurre noisette