

À la carte

*En cas d'allergie ou de régime alimentaire particulier,
merci d'en informer le personnel.*

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.

Plateau des Saveurs (à déguster seul ou à partager) **30 €**

Foie gras de canard, jambon de Bayonne, croustillant de chèvre, pesto de tomates, magret fumée farci au foie gras, tarte fine sardine à l'escabèche, involtini d'aubergines, cake chair de crabe, terrine camarguais, focaccia et frites maison

Salade de bricks de chèvre **17 €**

pesto de tomate et jambon de Bayonne

Grande assiette végétarienne **19 €**

Tarte fine provençale, involtini d'aubergines à la ricotta, tagliatelles de courgettes, burratina, poivrons rouges marinés, mesclun et croustillants de pommes de terre à l'ail des ours

Salade de l'alambic **20€**

Sardine à l'escabèche, maki de saumon fumé, crevettes et queues d'écrevisses, chair de homard, cake de crabe, crème d'asperge citronnée et cébette

Tartare de saumon label rouge **20 €**

au citron vert et à l'aneth, crevettes, queues d'écrevisses, mesclun et frites maison

Assiette du pêcheur **31 €**

Grosse crevette sauvage, gratin de saint jacques au chorizo ibérique, poisson du jour, tatin d'écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive du château de Montfrin bio

Côte de bœuf française **≈ 500g et frites maison** **35 €**

(Race à viande de chez Alazard & Roux)

Fromages et desserts **9 €**

se référer à nos formules >>>>>

Menu enfant **12€ ***

Steak haché ou filet de saumon
accompagné de frites maison
+ deux boules de glaces en dessert

* Jusqu'à 12 ans