

# Carte du dîner

Par Cyril Aveline

## A partager

Olives de Kalamata	5
Nems de côte de bœuf (3 pièces)	6
Houmous au sumac, focaccia	8
Os à moëlle en chapelure de persillade	8
Carpaccio de betterave cuites au feu, fromage de chèvre et menthe fraîche	9
Salade de tomates de M. Beneventi, pastèque grillée, feta et pignons de pin torréfiés	10
Jambon Bellota 36 mois d'Arturo Sanchez, découpé minute	16
Burrata « fleur de lait » des Pouilles, (à la truffe d'été + 5€)	12

Comme nous transformons les produits de saison  
uniquement, notre carte change tous les 15 jours

Origine des viandes : France et Espagne

Prix en euros TTC. Service compris

## Pour 1, pour 2, pour 3 ...

Dorade entière, aubergine confite et sauce vierge	25
Crok'Homard, sucrine et frites maison	27
Côte de cochon Gascon, brocoli grillé, abricot, purée d'olive noire	32
Côte de bœuf de Galice maturée, sélection Aitana	11€/100g
Loup soufflé, légumes de Provence	10€/100g

## Desserts

Les fromages de Joe à Pierrefeu	7
Figues du Var, rôties à la braise, Tarta di Santiago et glace mandarine	10
	8
Tarte tropézienne de la maison Oltra	9
Ganache chocolat noir, sablé breton et praliné amandes-noisettes	