

Entrées

- Chèvre frais du ROVE des garrigues (AOC) :** 9€
En Aumônière sur lit de mesclun de salades, éclats de fruits secs,
vinaigrette au miel de romarin de monsieur Kevin Bidault Manosque-En-
Provence.
- Mozzarella Buratta (AOP) :** Déclinaison de pesto, tomates cocktails 12€
en grappes rôties aux romarins, mesclun de salade.
- Magret de canard du sud ouest (IGP) séché maison** en carpaccio 12€
(tranché au couteau) légèrement fumé a froid aux bois de hêtre, piqué à la
« Maniguette » poivre de Guinée aux goût fleurie.
- Supions :** farinés et frits au saveurs persillée accompagnées d'un duo de
Salade d'algues wakame et de mesclun de salade. 14€
- Encornets :** en pépites façons mastukasa, frits aux saveurs de fleurs d'ail
et basilic Thaï, accompagnées d'un duo de Salade d'algues wakame et de
mesclun de salade. 12€
- Crevettes sauvages géantes** en croustillant de riz 15€
- Poulet :** en crispy tenders, coupeaux de parmesan, tomates cerises, 12€
croûtons de pain blanc, mesclun Niçois, sauce selon César.
- Cannelloni végétan** aux légumes de saisons 10€

Plats

- Canard confit** en Pastilla, champignons parfumés de chine, amandes torréfiées, pointe d'épices de pains d'épices. **19€**
- Bœuf simmental** en Brochettes façon teppanyaki fumé minute. **17€**
- Magret de canard du sud ouest (IGP)** en Brochettes saupoudrées d'épices de Noël fumé minute. **18€**
- Saltimbocca végétarien** : Roulade d'aubergines à la mozzarella et compotée de tomate au basilic. **15€**
- Cuisse de canard IGP** confite à la graisse d'Oie à 95° pendant 3 heures préalablement frottée au sel de Guérande, coriandre, herbes du maquis, poivre Sichuan. **17€**
- Thon** en Croustillant de cheveux d'ange, huile de sésame noir, sauce soja au shiitake, cuisson rosée à cœur. **22€**
- Gambas géantes flambées** au pastis 51 **21€**
- Crevettes sauvages** en Mikados enrobées de carpaccio de magrets de canard, gingembre, épices thaï. **23€**

LES BURGERS

Le Smoked Burger (Burger fumé minute aux bois de hêtre) : 16€
Bœuf de race, bacon de canard, tomates confites, Very Table sauce, cheddar affiné, cornichons, oignons confits, salade.

Le Thon frais mi-cuit : 19€
Mariné à l'huile de sésame noir, mousse d'avocat, éclats de petits pois wasabi, tomates confites, Very Table sauce, cornichons, oignons confits, salade.

Le Veggie (façon falafel) : 14€
Beignet de pois chiche, crème de sésame, guacamole, tomates confites, cornichons, oignons confits, mesclun de salade niçois.

Le Saltimbocca : 16€
Steak haché de Veau, fine tranche d'aubergine, Mozzarella, copeaux de parmesan, duo de pesto maison, Very Table sauce, tomates confites, cornichons, oignons crispy, salade.

Accompagnements

Churros de pomme de terre 3€

Frites Maison 3€

Frites sauce cheddar fondu 4€

mesclun niçois vinaigrette à l'huile de sésame noir 3€

Croissant de légumes confits 3€

Salade d'algues wakame parsemée de graines de sésame 4€

Desserts

- Cœur coulant** à la fleur de Cacao à 72%, crème de Baileys Irish Cream. 9€
- Crumble de Pommes** façon Grand mère, fève tonka, glace vanillée. 8€
- Fraisier 2020** : Cake sucré, Espumas de fraise, Black crumble. Fraise. 11€
- Croustillant de Nems aux Fruits secs** : miel de romarin de monsieur Kevin Bidault Manosque-En-Provence, larme de fleur d'oranger. 9€
- Very Table cheese-cake** 7€
- Nachos sucrée** (Chips de tortillas de maïs frit) sucre glace et coulis de chocolat noir. 5€