



## Menu Enfants 12€

1 sirop au choix  
Poisson ou steak haché et  
garniture du moment  
1 boule de glace au choix

# MENU

Nos formules : Entrée + Plat + Dessert - 39€

Entrée + Plat - 33€

Plat + Dessert - 30€

## ENTREES

Petit pois croquants, sponge cake de cosses et émulsion d'ail .....11€

L'oeuf bio parfait, siphon d'oignons brûlés, papadum et jambon serrano ..... 11€

## PLATS

Epaule de cochon confite, polenta crémeuse aux herbes et copeaux de champignons, jus de cuisson ..... 24€

Tataki de Thonine, mousseline de haricots lingots, vierge aromatique et coulis de poivrons rouges relevé ..... 24€

Pétales d'oignons farcies, cruda de tomate, piment d'Espelette et comté affiné ..... 24€

## DESSERTS

Calisson à la patate douce, pommes au sirop et zestes de citron vert ...9€

Banoffee, crumble au cacao et espuma caramel ..... 9€

Assiette de fromage, fromagerie Forestier à Sanary (selon arrivage) ..... 9€

Café gourmand (sup formule + 3 €) ..... 12€



Toute notre carte est élaborée à partir de produits frais et faits maison



# FORMULE A PARTAGER

42€/personne

## **Planche à partager ..... 20€**

*Houmous de pois chiches , crackers cuisinés et jambon Serrano*

## **Côte de bœuf à partager ..... 56€**

*Sauce au poivre, pommes grenailles confites au romarin*

## **Crème brûlée à partager ..... 14€**

*À la vanille bourbon de Madagascar*



Toute notre carte est élaborée à partir de produits frais et faits maison

