

CARTE DE SAISON

APÉRITIFS / ENTRÉES

Toasts de Poutargue	10€
Moules gratinées au beurre d'escargot	13€
Gravlax de Thon Rouge, beurre demi-sel et pain toasté	14€
Entrée du Jour	11€
Foie Gras de Canard (or. Sud-Ouest), brioche, betterave	18€
Soupe de Poissons de roche, ail, râpé, croûtons et rouille	18€

PLATS

Plat du Jour	16€
Espadon juste snacké, galette de patate douce, sauce chimichuri	30€
Pied et paquets à la Provençale, pommes de terres en persillade	27€
Tarte à l'oignon, poêlée de champignons en persillade, noix, voile de pancetta ibérique (VG : <i>sans pancetta</i>)	25€
Tapilla de Bœuf broutard (org : Esp), vinaigrette asiatique et siphon de pommes de terre à l'huile de truffe	34€

FROMAGES

Assiette de fromages de saison	7€
--------------------------------	----

CARTE DE SAISON

DESSERTS

Dessert du Jour	7€
Cake banane, mousse cacahuètes, glace vanille	10€
Clémentine confite, mousse mascarpone, beignet à l'anis	10€
Crèmeux Dulcey, glace caramélia, fruits exotiques	10€
Tarte Tatin, crème épaisse	10€
Glaces et Sorbets du moment :	3€/boule
<u>Glaces</u> : Vanille, Fromage blanc, Chocolat « Caramélia », Sauge, Huile d'olive, Thym	
<u>Sorbets</u> : Citron-Origan, Pêche	
Café Gourmand	14€
Infusion Gourmande / Thé Gourmand	17€

MENU ENFANT

14€

Sirop à l'eau

Bœuf grillé ou Poisson du Jour, pommes de terre rôties

Glace vanille ou chocolat