

Les entrées

Voyage en Toscane (sélection de charcuteries artisanales Toscanes)	19,00€
Fois gras maison au vin de noix	21,00€
Ravioli aux olives taggiasche	16,00€
Salade de Gambas bleues Obsiblu, légumes de notre maraîcher, mesclun et pecorino à la truffe	26,00€
Velouté d'asperges à la burrata et jambon de Parme	16,00€
L'entrée du jour	14,00€

Les plats

Epaule d'agneau confite, purée à la roquette et légumes de saison	24,00€
Filet de bœuf de l'Aubrac, sauce gastronome, frites maison, légumes et salade	34,00€
Le plat du jour	16,00€
Gambas Obsiblues au Noilly Prat	26,00€
Magret de canard de la ferme du Puntoun sauce aux agrumes	29,00€

Les plats incontournables

Spaghettis grillés aux gambas <small>Spaghettis cuits façon rizotto dans un bouillon de crustacés, Accompagnés de lanières de poivrons, de parmesan, de coriandre hachée et de gambas poêlées. À partir de 1 personnes (Sur Commande)</small>	34,00€
Le chateaubriand et sa sauce gastronome, frites maison (pour 2 personnes)	64,00€
Pot-au-feu des mers au pistou et safran <small>Mariage de filets : lotte de mer, loup de mer, rouget barbet, daurade sébaste, sole, Saint-pierre, rascasse, noix Saint-Jacques, crevettes et scampi décortiqués mijotés dans un fumet de poissons. Servi avec la rouille, des croûtons à l'ail et du fromage râpé. Plat cuisiné uniquement sur réservation</small>	29,00€

Les menus



Menu Bessillon

20,00€

Nous vous proposons un menu complet selon le marché, le midi uniquement, présenté à l'ardoise

Sauf Dimanche et jours fériés

Menu découverte

55,00€

Notre chef vous propose son menu établi chaque jour selon son inspiration et les produits du marché. Il sera composé de

Une entrée froide

Une entrée chaude

Un poisson

Une viande

Carte des Desserts

Menu de la Bresque

28,00€

Entrée au choix

L'assiette Toscane (assortiment de charcuteries artisanales de Toscane)

Ravioli aux olives taggiasche

Plat au choix

L'épaule d'agneau de l'Aveyron confite

Le plat du moment

Dessert au choix