

Menu du Moment

Pour Commencer : 19 €

L'artichaut / Guanciale & Pissaladière / Sauce Barigoule

Artichoke / Guanciale & Pissaladière / Barigoule Sauce

Ou

Le Cabillaud comme un sandwich / Panais & Œuf de Hareng /sauce Beurre blanc

Cod "Sandwich Style" / Parsnip & Herring Egg / Beurre Blanc Sauce

Pour Continuer : 39 €

Le Rouget / Fruits de mer & Topinambours / Sauce Bouillabaisse

Red Mullet / Seafood & Jerusalem Artichoke / Bouillabaisse Sauce

Ou

Le Canard / Navet au miel & Pistache / Jus au Romarin

Duck / Honey-glazed Turnips & Pistachio / Rosemary Jus

Par Gourmandise : 14 €

La Tarte / Abricot & Pistache / Glace Thym

Tart / Apricot & Pistachio / Thyme Ice Cream

Ou

Le Croustillant / Mangue-Passion & Ananas / Sorbet Coco

Crispy Dessert / Mango-Passion & Pineapple / Coconut Sorbet

Entrée et Plat	52,00 €
Starter and Main Course	
Plat et Dessert	47,00 €
Main Course and Dessert	
Entrée, Plat et Dessert	62,00 €
Starter, Main Course and Dessert	

L'accord de notre sommelier préféré, Antoine : (75cl)

<u>Blanc</u> :	43€
<u>Rouge</u> :	37€
<u>Rosé</u> : CÔTE DE PROVENCE « Symphonie » Château Saint Marguerite	3L 160€ 1,5L 80 € 0,75cl 41€
<u>COCKTAIL DU MOMENT</u> : SPRITZ ITALIEN (St germain /grappa/pétillant/eau gazeuse/citron vert)	15€